علم الادویہ

یونانی دواسازی

محمد مستان علی

قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، نئی دہلی

وزارت ترقی انسانی وسائل، حکومت ہند

فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا، جسولہ، نئی دہلی ـ 110025

پہلی اشاعت : 1985
چوتھی طباعت : 2010
تعداد : 1100
قیمت : -/49 روپے
سلسلۂ مطبوعات : 491

Ilmul Adviya Unani Dawasazi

by

Mohammad Mastan Ali

ISBN :978-81-7587-443-5

ناشر: ڈائرکٹر، قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا،
جسولہ، نئی دہلی110025، فون نمبر: 49539000، فیکس: 49539099
شعبۂ فروخت: ویسٹ بلاک-8، آر. کے. پورم، نئی دہلی-110066 فون نمبر: 26109746
فیکس: 26108159
ای-میل: urducouncil@gmail.com، ویب سائٹ: www.urducouncil.nic.in
طابع: لاہوتی پرنٹ ایڈس، 1397، بازار مٹیا محل، جامع مسجد، دہلی-110006
اس کتاب کی چھپائی میں 70GSM, TNPL Maplitho کاغذ استعمال کیا گیا ہے۔

پیش لفظ

انسان اور حیوان میں بنیادی فرق نطق اور شعور کا ہے۔ ان دو خداداد صلاحیتوں نے انسان کو نہ صرف اشرف المخلوقات کا درجہ دیا بلکہ اسے کائنات کے ان اسرار و رموز سے بھی آشنا کیا جو اسے ذہنی اور روحانی ترقی کی معراج تک لے جاسکتے تھے۔ حیات و کائنات کے مخفی عوامل سے آگہی کا نام ہی علم ہے۔ علم کی دو اساسی شاخیں ہیں باطنی علوم اور ظاہری علوم۔ باطنی علوم کا تعلق انسان کی داخلی دنیا اور اس دنیا کی تہذیب و تطہیر سے رہا ہے۔ مقدس پیغمبروں کے علاوہ، خدارسیدہ بزرگوں، سچے صوفیوں اور سنتوں اور فکر رسا رکھنے والے شاعروں نے انسان کے باطن کو سنوارنے اور نکھارنے کے لیے جو کوششیں کی ہیں وہ سب اسی سلسلے کی مختلف کڑیاں ہیں۔ ظاہری علوم کا تعلق انسان کی خارجی دنیا اور اس کی تشکیل و تعمیر سے ہے۔ تاریخ اور فلسفہ، سیاست اور اقتصاد، سماج اور سائنس وغیرہ علم کے ایسے ہی شعبے ہیں۔ علوم داخلی ہوں یا خارجی ان کے تحفظ و ترویج میں بنیادی کردار لفظ نے ادا کیا ہے۔ بولا ہوا لفظ ہو یا لکھا ہوا لفظ، ایک نسل سے دوسری نسل تک علم کی منتقلی کا سب سے موثر وسیلہ رہا ہے۔ لکھے ہوئے لفظ کی عمر بولے ہوئے لفظ سے زیادہ ہوتی ہے۔ اسی لیے انسان نے تحریر کا فن ایجاد کیا اور جب آگے چل کر چھپائی کا فن ایجاد ہوا تو لفظ کی زندگی اور اس کے حلقۂ اثر میں اور بھی اضافہ ہوگیا۔

کتابیں لفظوں کا ذخیرہ ہیں اور اسی نسبت سے مختلف علوم و فنون کا سرچشمہ۔ قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان کا بنیادی مقصد اردو میں اچھی کتابیں طبع کرنا اور انھیں کم سے کم قیمت پر علم و ادب کے شائقین تک پہنچانا ہے۔ اردو پورے ملک میں سمجھی جانے والی، بولی جانے والی اور

پڑھی جانے والی زبان ہے بلکہ اس کے سمجھنے، بولنے اور پڑھنے والے اب ساری دنیا میں پھیل گئے ہیں۔ کونسل کی کوشش ہے کہ عوام اور خواص میں یکساں مقبول اس ہر دلعزیز زبان میں اچھی نصابی اور غیر نصابی کتابیں تیار کرائی جائیں اور انھیں بہتر سے بہتر انداز میں شائع کیا جائے۔ اس مقصد کے حصول کے لیے کونسل نے مختلف النوع موضوعات پر طبع زاد کتابوں کے ساتھ ساتھ تنقیدیں اور دوسری زبانوں کی معیاری کتابوں کے تراجم کی اشاعت پر بھی پوری توجہ صرف کی ہے۔

یہ امر ہمارے لیے موجب اطمینان ہے کہ ترقی اردو بیورو نے اور اپنی تشکیل کے بعد قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان نے مختلف علوم و فنون کی جو کتابیں شائع کی ہیں، اردو قارئین نے ان کی بھرپور پذیرائی کی ہے۔ کونسل نے ایک مرتب پروگرام کے تحت بنیادی اہمیت کی کتابیں چھاپنے کا سلسلہ شروع کیا ہے، یہ کتاب اسی سلسلے کی ایک کڑی ہے جو امید ہے کہ ایک اہم علمی ضرورت کو پورا کرے گی۔

اہل علم سے میں یہ گزارش بھی کروں گا کہ اگر کتاب میں انھیں کوئی بات نادرست نظر آئے تو ہمیں لکھیں تاکہ جو خامی رہ گئی ہو وہ اگلی اشاعت میں دور کر دی جائے۔

ڈاکٹر محمد حمید اللہ بھٹ
ڈائرکٹر

فہرست

باب دوم

آلات دواسازی

قدیم و جدید مع تشریح

تعارُف

نظامیہ طبی کالج کے مایہ ناز سپوت حکیم محمد مستان علی صاحب کی ذاتِ گرامی طبی دنیا میں محتاجِ تعارف نہیں۔ نہ صرف حیدرآباد کے بلکہ ہندوستان کے گوشہ گوشہ میں یہ اپنی طبی صلاحیتوں خصوصاً فنِ دواسازی کے ماہر کی حیثیت سے جانے اور پہچانے جاتے ہیں۔ حکیم صاحب نے ۱۹۵۴ء میں نظامیہ طبی کالج میں داخلہ لیا اور ۱۹۵۸ء میں تعلیم سے فراغت حاصل کی۔ دورانِ تعلیم میں حکیم عبدالعلی صاحب جو اپنے وقت کے ایک نامور طبیب اور ہندوستان کے مشہور حکیم اجمل خاں صاحب کے شاگرد تھے اور جن کا ماہر اساتذہ میں شمار ہوتا تھا۔ ان کی نظر جوہر شناس نے حکیم محمد مستان علی کا انتخاب کیا اور ان کی خصوصی تربیت کا اہتمام کیا۔ حکیم محمد مستان علی نہ صرف کالج میں پوری توجہ سے تحصیلِ علم کرتے بلکہ حکیم محمد علی صاحب کے خانگی مطب پر بھی بیٹھتے اور استفادہ کرتے۔ کچھ ہی عرصہ میں آپ نے حکیم صاحب کا اتنا اعتماد حاصل کر لیا کہ ان کے مطب میں استعمال ہونے والی ساری ادویہ ان ہی کی زیرِ نگرانی تیار ہونے لگیں۔ اس طرح یونانی دواسازی میں غیر معمولی مہارت اور تجربہ انہیں حاصل ہوا۔ اس طرح مہارت اور تجربہ کی بناء پر انہیں سنٹرل ریسرچ انسٹی ٹیوٹ فار یونانی میڈیسن حیدرآباد میں کام کرنے اور اپنی نئی صلاحیتوں کے اظہار کا موقعہ دیا گیا جس کو یہ گذشتہ ۱۲ سال سے بحسن و خوبی نبھا رہے ہیں۔

حکیم صاحب کو تحصیلِ علم سے ہمیشہ دلچسپی رہی ہے۔ چنانچہ انھوں نے ۱۹۶۶ء - ۱۹۶۷ میں منعقد ہونے والے جی۔سی۔آئی۔ایم۔ کورس (ماڈرن میڈیسن اور فارماکولوجی) میں داخلہ لیا اور ۱۹۶۸ء میں سند حاصل کی۔

حکیم صاحب کی یہ دیرینہ خواہش تھی کہ فنِ دواسازی پر ایک جامع کتاب تالیف کریں تاکہ یہ کتاب قاری کو بہت سی دوسری کتابوں کے مطالعہ سے بے نیاز کر دے اور یہ بھی کہ اس کتاب میں ادویہ سازی کے جدید طریقوں پر بھی روشنی ڈالیں نیز دواؤں کے مختلف نام معہ ان کے نباتی نام اور خاندان بھی اس میں درج کریں۔ فارمیسی کی بے پناہ مصروفیت انہیں اس بات کی اجازت نہ

دیتی تھی۔ لیکن حکیم صاحب کے جذبہ وشوق نے آرام کے اوقات اس کام کے لیے وقف کرالئے اور آج الحمدللہ ایک عرصہ کی محنت کے بعد یہ کتاب قارئین کے ہاتھوں تک پہنچ رہی ہے۔ کتاب کی خوبیوں کا اندازہ تو مطالعہ کے بعد ہی لگایا جا سکتا ہے۔ لیکن اس موقعہ پر بھی یہ ضرور کہوں گا کہ طب کے طالب علموں کیلئے یہ کتاب نہایت مفید ہوگی اور انہیں دواسازی کی دوسری کتابوں کے مطالعہ سے مستثنیٰ کر دے گی۔

حکیم محمد اقبال علی

ڈائریکٹر سینٹرل ریسرچ انسٹی ٹیوٹ فار یونانی میڈیسن

حیدر آباد

تاریخ علم الادویہ

یہ علم انسانی دماغ کی متواتر محنتوں کا ایک بہتر نمونہ اور قوت تفکر و تحقیق کا ایک قابل قدر کارنامہ ہے۔ تاریخ طب سے ظاہر ہے کہ قدیم تہذیب و تمدن کے مراکز مصر و عراق میں مختلف بیماریوں کا علاج کیا جاتا تھا اور اس کے لیے جو دوائیں استعمال کی جاتی تھیں وہ فراعنہ مصر کے دستاویزوں کی شکل میں محفوظ ہیں جن کو گزشتہ صدی میں دریافت کر لیا گیا ہے۔ یہی قدیم ذخیرہ علم ادویہ (Materia Medica) یونان و روم میں پہنچا۔ بقراط کے دور (460 - 370) ق م سے علم العلاج نے ایک نئی کروٹ لی اور دیسقوریدوس (DIOSCORIDES) (پہلی صدی عیسوی میں) نے کتاب الحشائش کے ذریعہ علم الادویہ کو باقاعدہ فن کی شکل دی اور اپنی تحقیقات کا ریکارڈ پیش کیا۔ دوسری صدی عیسوی میں حکیم جالینوس نے علم الادویہ اور خاص طور پر صیدلہ (دواسازی) میں نمایاں کام کیا۔ دیسقوریدوس اور جالینوس کی کتابیں بعد کی صدیوں میں علم الادویہ کی بنیاد بنیں اور عربی دور میں ان پر ایک شاندار عمارت کھڑی کر دی گئی۔ دوائی تحقیقات کے ذریعہ بے شمار ادویہ کا اضافہ کیا گیا۔ اور اس کے بعد ایک خاص شعبہ دواسازی کو نئے سانچہ میں ڈھالا گیا اور مستقل فن کی شکل دے دی گئی۔ بغداد میں حکیم زکریا رازی، علی بن عباس مجوسی، ابن سینا اور البیرونی اندلس میں حکیم ابوالقاسم زہراوی اور مصر میں ابن بیطار اور داؤد انطاکی نے علم الادویہ میں نمایاں کارنامے انجام دیے۔

علم الادویہ (Materia Medica)

علم الادویہ نہایت وسیع علم ہے جس میں ان تمام قدرتی یا مصنوعی مادوں یا اشیا کو بیان کیا جاتا ہے جو بطور علاج یا مرض کے ازالہ کے لیے استعمال کی جاتی ہیں۔ بسہولت بیان کی خاطر اس علم کو مزید چار حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے۔

۱۔ صفات الادویہ (Pharmacognosy)

علم الادویہ کا وہ شعبہ ہے جس میں ادویہ مفردہ کی تاریخ طبعی (مثلاً ہر ایک دوا کا نام اس کا مقامِ پیدائش) کے طبعی صفات (ظاہری شکل وصورت) اور ان کے کیمیاوی خواص (اجزائے ترکیبی) کو بیان کیا جاتا ہے۔

2۔ فن دواسازی (ترکیب الادویہ) (PHARMACY)

علم الادویہ کے اس شعبہ میں مفرد دواؤں کو باہم ملانے اور پھر مرکبات تیار کرنے کی ترکیبوں کا بیان ہوتا ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔

(الف) برمحل دواسازی (Ex-Temporaneous Pharmacy)
جس میں اطباء کے بروقت نسخہ جات کو تیار کرنے کا بیان ہوتا ہے مثلاً جوشاندہ وغیرہ بنانا، اس میں تقسیم الادویہ (Dispensing) بھی شامل ہے یعنی ادویہ شیشیوں یا ڈبوں وغیرہ میں ڈال کر مریضوں کو دی جاتی ہیں۔

(ب) مستند قرابادین (Official Pharmacy)
اس میں سرکاری یا فنی سطح پر تسلیم شدہ نسخوں کے مطابق مرکب ادویہ سازی مع فارمولے درج ہوتے ہیں۔

3۔ (افعال ادویہ) (Pharmacology)

فارماکالوجی علم الادویہ کی وہ شاخ ہے جس میں ادویہ کے ان افعال یا تاثرات کو بیان کیا جاتا ہے جو اس کو جسم انسانی یا حیوانی پر بحالت صحت یا مرض استعمال کرنے سے پیدا ہوتی ہیں اس کی دو قسمیں ہیں :

(الف) قوی الادویہ Pharmacodynamics
(ب) علم السموم (Toxicology) جس میں دوا کی سمی تاثرات کا بیان ہوتا ہے۔

علم العلاج (Therapeutics)

اس میں ان تمام اعمال وتدابیر کا بیان ہوتا ہے جو تخفیف یا ازالۂ مرض کے لیے کام میں لائی جاتی ہیں۔

باب اوّل

فن دواسازی کی اہم اصطلاحات مع تشریح

احراق (جلانا۔ سوختہ کرنا)

دوا کو جلا کر راکھ یا کوئلہ جیسا بنا دینا احراق کہلاتا ہے۔ جو چیز عمل احراق کے بعد جلی ہوئی حاصل ہوتی ہے اسے محرق کہا جاتا ہے۔ جیسے سرطان محرق وغیرہ۔

اسفنج سوختہ

اسفنج کو صابن سے دھو کر اور خوب نچوڑ کر خشک کر کے باریک کریں۔ اور مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر جلائیں کہ وہ سفوف بننے کے قابل ہو جائے۔ لیکن اس قدر نہ جلائیں کہ وہ جل کر راکھ ہو جائے۔

کہربا سوختہ[2]

کہربا کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں رکھ کر اس کا منہ بند کر کے کپڑ و ٹی کر کے خشک کریں۔ پھر ایک رات گرم تنور میں رکھیں۔ صبح کو نکال کر باریک کھرل کر کے کام میں لائیں۔

بُسّذ سوختہ[3]

بُسّذ بیخ مرجان کے نام سے بھی مشہور ہے۔ اس کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں ڈالیں اور گل حکمت کر کے ایک رات تنور میں رکھ

دیں صبح کے وقت نکال لیں اور باریک پیس کر کام میں لائیں۔ صرف کوئلہ کریں راکھ نہ ہونے پائے۔

4 مرجان سوختہ

مرجان کو سوختہ کرنے کی ترکیب بھی بسد سوختہ کے مانند ہے۔

5 نمک سوختہ

نمک کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نمک کو گھیکوار کے عرق میں خوب حل کریں اور ہانڈی میں رکھ کر گل حکمت کر کے 5 کیلو اپلوں میں پھونک دیں۔ اور استعمال میں لائیں۔

6 سرطان محرق

سرطان یعنی کیکڑے کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نہر یا دریا کا بڑا کیکڑا لے کر اس کے پاؤں وغیرہ الگ کر کے پیٹ چاک کریں اور شکم کی اندرونی آلائش کو دور کر کے نمک کے پانی سے دھو کر مٹی کے کورے برتن میں رکھ کر گل حکمت کریں اور خوب گرم تنور میں 12 گھنٹے تک رکھیں اور تنور کا منہ بند کر دیں 12 گھنٹے کے بعد نکال کر باریک پیس کر کام میں لائیں۔

7 احراق قرن الایل

بارہ سنگھا کی سینگ کو باریک باریک ورق کے مانند کتر کر کورے برتن میں ڈال کر گل حکمت کریں اور تیز آنچ میں رکھ دیں۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ بارہ سنگھا کی سینگ کے ٹکڑوں کو ایک برتن میں ڈال کر اس میں آکھ کا دودھ اتنا ڈالیں کہ دودھ میں ٹکڑے ڈوب جائیں بعد اس برتن کا منہ بند کر کے گل حکمت کر کے 5 کیلو اپلوں کی آگ دیں ۲۔۳۔ دفعہ اس عمل کو دہرانے سے بارہ سنگھا کی سینگ کا کشتہ تیار ہو گا۔ باریک پیس کر کام میں لائیں۔

8۔ خراطین سوختہ

کچھوے کا پیٹ چاک کر کے اندرونی آلائش کو دور کریں اور پانی سے خوب دھوئیں۔ پھر مٹی کے برتن میں بند کر کے گل حکمت کریں۔ سخت آنچ کے تنور میں رکھیں۔ جل کر سفید راکھ ہو جائے گا۔ باریک پیس کر کام میں لائیں۔

نوٹ: گل حکمت، کپڑ مٹی کرنے کو کہتے ہیں۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ معمولی مٹی یا ملتانی مٹی میں پانی ملا کر خوب گھوٹا جاتا ہے۔ اس میں روئی ملا کر ہاون دستہ سے اچھی طرح کوٹا جاتا ہے۔ جب مٹی میں روئی بخوبی مل جاتی ہے تو اس مٹی کو مٹی کے برتن یا شیشی کے اطراف لگا کر خشک کر لیا جاتا ہے۔

2۔ اذابت (پگھلانا)

کسی جامد چیز کو حرارت پہنچا کر پگھلانا مثلاً موم۔ لاک۔ مرہم وغیرہ کو آنچ دے کر پگھلانا اذابت کہلاتا ہے۔

3۔ ارغا (جھاگ اتارنا)

اس عمل میں کسی نباتی عصارہ یا شہد وغیرہ کو جوش دیتے ہیں جس سے اس کی کثافتیں بالائی سطح پر جھاگ کی صورت میں جمع ہو جاتی ہیں۔ اس جھاگ وغیرہ کو کفگیر وغیرہ سے اتار کر پھینک دیتے ہیں قند وغیرہ کے قوام اور سبز بوٹیوں کے نچوڑ اسی طریقہ سے صاف کیے جاتے ہیں۔

4۔ ازالہ لون (رنگ اتارنا)

اس عمل میں بعض ادویہ اور ان کے رنگیں جواہر کے رنگ کو اڑا دیا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے ہڈی کا کوئلہ (حیوانی کوئلہ) خاص طور پر قابل ذکر ہے۔ جس سے ادویہ کے علاوہ شکر کو بھی صاف کیا جاتا ہے۔ گڑہل کے پھول کا رنگ بھی اسی طرح اڑایا جاتا ہے۔

5 اقلا : (کھار یا نمک حاصل کرنا)

اقلا "قلی" سے مشتق ہے جس کے معنی کھار کے ہیں۔ اس عمل کے ذریعہ دواؤں کے نمکین اجزاء کو کسی جامد دوا سے الگ کر لیا جاتا ہے، جو اس میں پائے جاتے ہیں اس کی صورت یہ ہے کہ اس دوا یا راکھ کو جس کے اندر وہ نمکین اجزاء موجود ہوتے ہیں پہلے پانی میں گھول لیتے ہیں۔ تاکہ نمکین اجزاء جو پانی میں گھلنے کی صلاحیت رکھتے ہیں پانی میں گھل جائیں اور اجزاء ارضیہ وغیرہ حل ہونے کے قابل نہ ہوں وہ تہ نشین ہو جائیں۔ پھر اس پانی کو نتھار کر الگ کر لیتے ہیں۔ جس کے ساتھ نمکین یا کھار اجزاء محلول کی صورت میں چلے آتے ہیں۔ اس پانی کو حرارت کے ذریعہ دھوپ میں یا گرم کر کے بصورت بخارات اڑاتے ہیں۔ جب پانی اڑ جاتا ہے تو اس برتن میں نمک باقی رہ جاتا ہے۔ جس کو کھار (قلی) کہا جاتا ہے۔ کیونکہ نمک میں اڑنے کی صلاحیت نہیں پائی جاتی۔ سمندر کے شور پانی یا نمکین جھیلوں کے پانی سے نمک اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔

آکھ - چرچیٹہ - مولی - جو

مولی۔ جو وغیرہ سے نمک یا کھار اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔ پہلے ان بوٹیوں کو کاٹ کر خشک کر لیں اس کے بعد جلا کر راکھ بنائیں۔ اگر یہ راکھ ایک کیلو ہو تو اس کو آٹھ کیلو پانی میں گھولیں اور تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد کئی بار ہلا کر رکھ چھوڑیں۔ صبح کو اوپر کا صاف پانی نتھار کر صاف برتن میں ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے۔ پانی کے جلنے کے بعد برتن میں جو چیز باقی رہ جائے گی وہی کھار ہے۔

1. آکھ کا کھار (مدار)

آکھ کے پودوں کو کاٹ کر خشک کر لیا جاتا ہے اور مندرجہ بالا طریقہ سے آکھ کا کھار حاصل کیا جاتا ہے۔

2. نمک چرچٹہ (چرچٹہ کا نمک)

چرچٹہ کے پودے کو خشک کر کے ایک صاف مٹی کے برتن میں جلائیں۔ بعد ازاں حاصل شدہ راکھ کو آٹھ گنا پانی میں گھول لیں اور ہاتھوں سے کئی مرتبہ خوب حرکت دیں بعدہٗ چند گھنٹوں تک سکون سے رکھ دیں۔ اور آہستہ آہستہ اوپر کے صاف پانی کو ململ کے صاف کپڑے سے کسی برتن میں چھان کر جوش دیں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے اور نیچے کھار باقی رہ جاتے۔

3۔ نمک ترب (مولی کا نمک)

اس کے بنانے کا طریقہ وہی ہے جو کھار چرچٹہ بنانے کا ہے مولی سے کھار زیادہ مقدار میں نکلتا ہے۔ چنانچہ اگر مولی کی راکھ ۵۰ گرام ہو تو اس سے ۱۴ گرام کھار نکلتا ہے اور اگر مولی کے پتوں کی راکھ ہو تو ۵۰ گرام راکھ میں سے ۱۶ گرام کھار نکلتا ہے۔

4۔ جوا کھار

جو کے مسلم پودوں کو خشک کر کے جلایا جاتا ہے۔ اور اس کی راکھ حاصل کر کے چرچٹہ مولی وغیرہ کے مانند کھار حاصل کیا جاتا ہے۔

5۔ برد (برادہ کرنا)

بعض اوقات کچلہ اور دندان فیل (ہاتھی کے دانت) جیسی سخت دواؤں کو جن کا باریک سفوف کرنا دشوار ہوتا ہے۔ سوہان سے برادہ کر لیا جاتا ہے اور برادہ کی شکل میں ایسی دوائیں مرکبات وغیرہ میں شامل کی جاتی ہیں۔ یا ان کو بھگو کر جوشاندہ یا خیساندہ بنایا جاتا ہے مثلاً "برادہ" برادہ آبنوس۔ برادہ صندل۔ برادہ دندان فیل۔ وغیرہ۔

6۔ بَصُرّہ بستہ

جس کے معنی ہیں "پوٹلی باندھ کر" یہ صفت اکثر افتیمون اور تخم کشوث کے ساتھ لکھی جاتی

ہے۔ جس سے مراد ہے کہ جوشاندہ یا خیساندہ میں یہ دوا دوسری دواؤں سے الگ باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر ڈالی جاتی ہے۔ ایسی صورت میں عطار یا دواساز کا فرض ہے کہ ایسی دوا کو نسخہ کے دیگر اجزاء کے ساتھ نہ ملائیں بلکہ اسے علیحدہ پوڑیہ میں باندھ کر دوسری ادویہ کے ساتھ رکھ دیں۔ اور نسخہ لینے والے کو سمجھائیں کہ اس پوڑیہ کی دوا کو ململ کے ایک ٹکڑے میں باندھ کر جوشاندہ یا خیساندہ میں ڈالیں۔

8۔ تبلور (قلمیں بنانا)

بلور کی قلمیں قدرتی طور پر از خود پہاڑوں میں بن جاتی ہیں۔ خالص شورے کو اگر پانی میں حل کر کے بذریعہ تبخیر اس پانی کو سکھایا جائے تو پھر قلمی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ گندھک کو اگر پگھلا کر چھوڑ دیا جائے تو یہ قلمدار ہو جاتی ہیں۔ اسی طرح بعض چیزیں تصعید (جوہر اڑنے) سے اور بعض چیزیں ترسیب (تہہ نشیں کرنے) سے قلمی صورت میں آجاتی ہیں۔ یہ دراصل مواد کے طبعی خواص ہیں۔ اور اس میں انسانی دستکاری کی کوئی دخل نہیں۔

9۔ تجفیف (سکھانا)

ترادر گیلی ادویہ کو سکھانا تاکہ وہ رطوبت (MOISTURE) کی وجہ سے جلد خراب نہ ہو جائیں۔ اس مقصد کے لیے حرارت پہنچائی جاتی ہے۔ خواہ یہ حرارت آفتاب کی ہو یا آگ سے کمرہ کو گرم کر لیا جائے۔ گرم تنور جس کی حرارت اتنی تیز ہو کہ وہ چیز جل جائے۔ اس مقصد کے لیے آج کل (Dryer) بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ (شکل ۱۸)

10۔ تحبیب (دانہ دار سفوف بنانا) (Granulation)

بعض دوائیں اس قسم کی ہوتی ہیں کہ ان کو کوٹ یا پیس کر سفوف بنانا دشوار ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں ایک مخصوص ترکیب سے اس کا دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ مثلاً شورہ یا نوشادر جیسی قلمی دواؤں وغیرہ میں پانی ملا کر اسے آنچ پر اتنی دیر تک رکھتے ہیں کہ اس کا پانی بخارات بن کر اڑ جاتے اور اس حالت میں برابر کسی چیز سے ہلاتے رہتے ہیں۔ جس سے وہ دوا آخر میں دانہ دار سفوف میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ (شکل ۱۷)

بعض وقت قرص بنانے کے لیے بھی دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ باریک سفوف (۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھنا ہوا) لے کر اس کو ایک برتن میں ڈال کر اس پر آہستہ آہستہ شکر کا شربت یا کوئی جوشاندہ وغیرہ ڈال کر ہاتھ سے اچھی طرح ملایا جاتا ہے اور اس کو ۴۰ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سوکھا لیا جاتا ہے یہ دانہ دار سفوف قرص بنانے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

11. **تحلیل** (حل کرنا)

کسی منجمد دوا کو جس میں حل ہونے کی صلاحیت ہو کسی دوسری چیز میں ملا دینا جس سے منجمد چیز رقیق و سیال صورت اختیار کرے جسے محلول (Solution) کہتے ہیں
اس عمل کے لیے دو چیزوں کی ضرورت ہے

(۱) قابل انحلال مادہ (SOLUABLE)
(۲) حل کرنے والی چیز (محلل) (SOLVENT)

12. **تبخیر** (Evaporation)

جس کے لغوی معنی ہیں بخارات بنا کر اڑانا۔ کسی سیال دوا کو آگ پر رکھ کر اڑا کر غلیظ کرنے کو کہتے ہیں۔ اس عمل کے لیے محلول دوا کو کسی برتن میں ڈال کر آگ پر رکھ دیا جاتا ہے حرارت پا کر دوا کے سیال اجزاء بخارات بن کر اڑ جاتے ہیں اور غلیظ اجزاء باقی رہ جاتے ہیں
نوٹ:۔ خلاصات یا عصارات (Extracts) اسی طرح تیار کیے جاتے ہیں

13. **تحمیص** (بریان کرنا، بھوننا) (Torrefaction)

کسی دوا کو آگ پر رکھ کر خشک کرنا یا بھوننا مراد لیا جاتا ہے طریقہ یہ ہے کہ کسی برتن کو آگ پر رکھیں اور جب خوب گرم ہو جائے نیچے اتار لیں جس چیز کو بھوننا منظور ہو اس کو اس میں ڈال دیں اور تیزی سے چمچے سے حرکت دیتے رہیں جب سخت یا سرخ ہو جائے یا اس میں بو آنے لگے اتار لیں مگر جلنے نہ پائے۔ اس کے لئے مٹی کا کورا برتن زیادہ بہتر ہے۔

(الف) تمحیص آبریشم

آبریشم کو پاک ، صاف کر کے باریک تراشیں اور مذکورہ بالا طریقہ پر محمص کر لیں جب سخت ہو کر پیسے جانے کے قابل ہو جائے تو اتار لیں۔

(ب) افیون محمص

افیون کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے کسی برتن میں ڈال کر آگ دیں اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں۔ یہاں تک کہ افیون سخت ہو کر پیسنے کے قابل ہو جائے۔

(ج) پھٹکری بریان (شب یمانی بریان)

پھٹکری کو کسی برتن میں رکھ کر یا توے پر رکھ کر آگ پر اس قدر گرم کرتے ہیں کہ وہ پگھلنے کے بعد بتاشے کی شکل اختیار کر لیتی ہے اور اس میں کی رطوبت غائب ہو جاتی ہے۔ اس کا سفوف بنا لیا جاتا ہے۔

(د) نیلا توتیا بریان (Copper Sulphate)

نیلا توتیا کو بریان کرنے کی ترکیب بھی پھٹکری کے مانند ہے۔

(ھ) تخم کنوچہ بریان

تخم کنوچہ کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر گرم کریں۔

۱۴۔ تشویہ (بھلبھلانا، مشوی کرنا) (Roasting)

تشویہ کے معنی بھلبھلانے کے ہیں اور جو چیز بھلبھلائی جاتی ہے اسے مشوی یا مشوی کہا جاتا ہے۔ جیسے سقمونیا مشوی۔

سقمونیا کو مقوی کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سقمونیا ولایتی حسب ضرورت لے کر اس کو سیب کے اندر جوف بنا کر بھر لیا جاتا ہے اور اس سیب کے حصہ سے جوف کو بند کر دیا جاتا ہے۔ اس پر کپڑا لپیٹ کر اس پر گیہوں کے آٹے کا لیپ چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس سیب کو آگ کی تیز راکھ میں رکھا جاتا ہے یہاں تک کہ وہ آٹا سرخ ہو جائے۔ سرد ہونے کے بعد آٹے کو ہٹا کر سقمونیا حاصل کر لیا جاتا ہے۔ یہی سقمونیا مشوی کہلاتا ہے۔

15۔ تخمیر (خمیر بنانا) (Fermentation)

جس کے نتیجہ میں مختلف قسم کی چیزیں پیدا ہوتی ہیں خلاً جو ہر شراب۔ سرکہ و مختلف انواع و اقسام کی ترشیان وغیرہ

16۔ تدخین (دھواں بنانا) (Fumigation)

کا جل لینے کے عمل کو تدخین کہتے ہیں۔ اس میں دوا کو ہوا سے محفوظ رکھ کر جلائیں۔ اور اس کے دھوئیں پر مٹی کا خام برتن رکھیں۔ اس برتن پر جس قدر دھواں لگے اس کو لے کر کام میں لائیں۔ یہی کا جل ہے۔

17۔ تدہین (چرب کرنا) (Oiling)

کسی خشک دوا کو روغن دار کرنا یا روغن سے چرب کرنا۔۔ یہ اصطلاح زیادہ تر ہلیلہ جات کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ کیونکہ اطریفلا میں ہلیلہ جات کو چرب کرنے کے لیے روغن بادام۔ یا روغن کنجد یا گھی استعمال کیا جاتا ہے۔ جس سے ان ادویہ کی اصلاح ہو جاتی ہے اور مروڑ وغیرہ پیدا کرنے کی شکایت جاتی رہتی ہے۔

18۔ ترسیب (تہہ نشین کرنا) (Precipitation)

یہ عمل تصعید کے مقابل ہے جس میں کسی محلول کے بعض ثقیل اجزاء تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ جس سے اس رسوب کو محلول سے علیحدہ کر لینا آسان ہو جاتا ہے۔

۱۹۔ ترشیح (ٹپکانا) (Percolation)

کسی رقیق سیال مادہ کو قیف جس میں روئی یا مسامدار کاغذ یعنی جاذب رکھ کر گذارا جاتا ہے۔ سیال مادہ قیف کے ذریعہ قطرہ بہ قطرہ دوسرے برتن میں جمع ہو جاتا ہے اور رسوب یا غیر منحل اجزاء کو علیحدہ کیا جاتا ہے جس سے گندلا سیال صاف و مخل شفاف ہو جاتا ہے۔ صافی کے ذریعہ جو چیز چھانی جاتی ہے اسے مروق کہا جاتا ہے۔ مثلاً آب کاسنی سبز مروق۔ آب برگ عنب الثعلب سبز مروق وغیرہ۔

۲۰۔ تصفیہ (مصفی۔ صاف کرنا) (Cleansing)

جب کوئی دوا فاسد اجزاء اور آمیزشوں سے صاف ہو جاتی ہے تو اسے مصفی کہا جاتا ہے۔ مثلاً سلاجیت مصفی۔ پارہ مصفی۔ شہد مصفی وغیرہ۔

(الف) پارہ مصفی (Purified Mercury)

پارہ کو گاڑھے کپڑے میں ۳ بار چھانیں۔ پھر اس کو سیہ چند سرکہ کے ہمراہ کڑاہی میں آگ پر رکھیں۔ پارہ کی سیاہی اس میں آجائے گی۔ پھر پرانی اینٹ کے برادہ میں ایک روز کھرل کریں بعد ازاں گھیکوار کے لعاب اور مغز املتاس کے جوشاندہ میں دو روز کھرل کر کے کپڑے سے چھان لیں۔ پارہ عمدہ صاف ہوگا۔

دوسرا طریقہ:۔ پارہ میں ہلدی کا سفوف ملا کر رگڑا جاتا ہے۔ جب سفوف سیاہ ہو جاتا ہے۔ دوسرا تازہ سفوف ملا کر رگڑا جاتا ہے اس وقت تک رگڑتے ہیں کہ ہلدی کا پاؤڈر سیاہ نہ ہونے پائے۔ اس طرح جو پارہ حاصل ہوگا وہ مصفی یا مدبر پارہ کہلائے گا۔

تیسرا طریقہ:۔ پارہ کو نیم پختہ اینٹ کے ٹکڑوں کے ساتھ ۱۲ گھنٹے تک رگڑا جاتا ہے بعد ازاں پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس طرح مصفی کیے ہوئے پارے کو دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔

(ب) بہروزہ مصفی

ایک دیگچی میں ¾ حصہ پانی رکھ کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ کر کپڑے پر بہروزہ پھیلائیں اور دیگچی کے نیچے ہلکی آگ جلائیں۔ بخارات کی گرمی سے بہروزہ پگھل کر کپڑے میں سے گذر کر پانی میں چلا جائے گا۔ موٹے ذرات کپڑے پر رہ جائیں گے۔ اور صاف بہروزہ پانی کے تہہ میں بیٹھ جائے گا پانی ٹھنڈا ہونے کے بعد نتھار کر اس بہروزہ کو سایہ میں خشک کریں۔ اسی کو بہروزہ مصفی یا ست بہروزہ کہتے ہیں

(ج) پوست بیضہ مرغ

انڈے کے چھلکوں کو باریک باریک ٹکڑوں میں تقسیم کیا جاتا ہے اس میں نمک کا پانی ڈال کر اتنا دھوتے ہیں کہ انڈوں کے اندر کی جھلی ان چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں سے علاحدہ ہو جاتی ہے اس کے بعد ان ٹکڑوں کو صاف پانی سے دھو لیا جاتا ہے اس کے بعد خشک کر لیا جاتا ہے۔ یہی مصفی پوست بیضہ مرغ ہے۔

(د) شہد

جب تازہ شہد کو حاصل کیا جاتا ہے تو اس میں موم اور شہد کی مکھیاں وغیرہ ملے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس کو صاف کرنے کے لیے پہلے ململ کے کپڑے یا کمبل وغیرہ سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں تھوڑا سا پانی ملا کر جوش دیا جاتا ہے۔ ایک دو جوش کے بعد اس کو نیچے اتار کر اس کے اوپر کے کف کو علیحدہ کر لیا جاتا ہے اس قسم کے شہد کو کف گرفتہ (جھاگ دور کیا ہوا) کہتے ہیں، آگ سے علاحدہ کر کے جھاگ اتار لیا جاتا ہے۔ ورنہ چولہے پر رکھ کر جھاگ اتاریں تو کف نکلتا ہی رہتا ہے یہاں تک کہ پورا شہد ختم ہو جاتا ہے۔

(س) خراطین مُصفیٰ

زندہ کیچوؤں کو چھاچھ کے اندر جس میں نمک ملایا گیا ہو ڈالیں۔ کیچو سے تمام مٹی چھاچھ

کے اندر اگل دیں گے کیچوؤں کو نکال کر اور دھو کر خشک کریں اور سفوف بنا کر کام میں لائیں۔

(۵) سلاجیت

سلاجیت کو پانی میں حل کر لیا جاتا ہے اور چند گھنٹے تک رکھ دیا جاتا ہے۔ اس اثناء میں کنکر اور مٹی کے ذرات وغیرہ پانی کی تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ آہستہ سے اس پانی کو دوسرے برتن میں نتھار لیا جاتا ہے۔ اس عمل کو دو تین دفعہ دوہرایا جاتا ہے۔ آخر میں اس صاف پانی کو دھوپ میں رکھ کر اڑا لیا جاتا ہے جب گاڑھا سا حصہ بچ جاتا ہے یہی سلاجیت مصفی یا ست سلاجیت کہلاتا ہے۔

تصعید (جوہر اڑانا) (Sublimation)

یہ اصطلاح خاص کسی چیز کے اجزاء لطیفہ کو کہتے ہیں، جو عمل تصعید کے ذریعہ اڑائے جاتے ہیں۔ اس عمل میں کسی جامد دوا کو پہلے حرارت پہنچا کر بخارات کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان بخارات کو برودت پہنچا کر اوپر کے برتن کی سطح پر منجمد کر دیا جاتا ہے۔ جیسے جوہر رسکپور۔ جوہر لوبان وغیرہ

ترکیب

جس دوا کا جوہر اڑانا ہو اس کو مٹی کے دو کوزوں میں رکھا جاتا ہے۔ پہلے دوا کو شراب میں حل کر لیتے ہیں پھر اس کی ٹکیہ بنا کر نچلے کوزے میں رکھا جاتا ہے اوپر کے کوزے کے اندر رکھ یا مٹی لیتھڑ کر رکھا لیں۔ دونوں کوزوں کو بند کر کے اس کے کناروں کو گیہوں کے آٹے سے بند کریں تاکہ دھواں نہ خارج ہو سکے پھر ۔۔۔ ۱ وولٹ کے الکٹرک چولہے پر کوزے کو رکھ کر گرم کریں۔ اوپر والے کوزے پر ۴۔۵ تہہ کپڑا تر کر کے رکھیں۔ گرم ہونے پر کپڑا بدلتے جائیں۔ ۲ گھنٹے کے بعد برتن کو چولہے پر سے اتار کر سرد کر لیا جاتا ہے۔ جب برتن سرد ہو تو دونوں کوزوں کو علاحدہ کیا جاتا ہے۔ اوپر کے کوزے پر سفید قلمی سفوف جمع ہو جاتا ہے یہی جوہر ہے (شکل 26) قلمی

طَبخ (پکانا، ابالنا۔ جوشاندہ بنانا، (Decoction)

ایک یا چند ادویہ جنکو پانی یا کسی عرق میں جوش دینے سے جو سیال حاصل ہوتا ہے اس کو مطبوخ یا جوشاندہ کہا جاتا ہے (جسے مغلی بھی کہتے ہیں) اگر دواؤں کو زیادہ موثر بنانا ہو تو انہیں رات بھر سرد پانی میں بھگوئے رکھیں۔ جس کا فائدہ یہ ہے کہ بعض الکلا ہیڈز ایسے ہیں جو سرد پانی میں حل ہو جاتے ہیں اور بعض الکلا ہیڈز ایسے ہیں جو گرم پانی میں حل ہوتے ہیں اس لیے صبح میں جوش دینے سے اجزائے موثر جوشاندہ میں آجاتے ہیں۔ عام طور پر جوشاندہ کے لیے یہی دستور رائج ہے۔ لیکن بعض وقت دوا کی لطافت کے پیش نظر ہدایت کی جاتی ہے کہ "جوش خفیف دیا جائے۔ اس کا مطلب یہ ہوا کہ دوا کو زیادہ دیر تک پکایا نہ جائے۔ جیسا کہ بہدانہ۔ عناب۔ سپستان کے نسخہ میں "جوش خفیف دادہ" لکھا جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ میں گلقند ملانا ہو تو پیس کر ملائیں اور دوبارہ چھان کر استعمال کریں۔ مغز املتاس کو صرف گرم جوشاندہ میں ملا کر ہاتھوں سے مل کر چھان لیا جاتا ہے اور پلایا جاتا ہے۔ تیار جوشاندہ کو گرم کرنے سے تاثیر کم ہوتی ہے۔

اگر جوشاندہ میں کشوث اور افتیمون جیسی دوائیں ہوں تو انہیں باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر دوسری دوا کے ساتھ گرم کیا جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ میں جڑیں۔ لکڑیاں، تخم وغیرہ ہوں تو ان کو نیم کوفتہ (نیم کوب) کر کے ڈالنا چاہیے۔

جوشاندہ کا برتن قلعی دار یا اسٹین لس اسٹیل (Stainless Steel) کا ہونا چاہیئے اور جوش دیتے وقت برتن کو ڈھانک دینا چاہیے۔ کھٹی اور کسیلی دواؤں سے اکثر دھات کے برتن خراب ہوتے ہیں۔ اس کا اثر جوشاندہ میں آتا ہے۔

مطبوخ (جوشاندہ) چونکہ عرصہ تک پڑے رہنے سے خراب ہو جاتا ہے۔ اس لیے بوقت ضرورت تیار کر لینا چاہیے۔ ۲۴ گھنٹے کے اندر اندر جوشاندہ کو استعمال کر لینا چاہیے۔ جوشاندہ ہمیشہ سرد امراض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ کیونکہ جوش دینے سے اس کا مزاج گرم ہو جاتا ہے۔ جیسے کھانسی نزلہ۔ زکام وغیرہ میں جوشاندہ ہی

استعمال کرتے ہیں۔ لیکن گرم نزلہ میں بارد اجزاء مثلاً بہدانہ سپستان کے اضافہ سے نزلاوی رطوبت میں تبدیلی پیدا ہوتی ہے۔

23۔ نقوع بھگونا۔ خیساندہ بنانا (Infusion) (To Steep)

ایک یا چند ادویہ کو گرم پانی یا عرق میں رات بھر بھگو کر رکھ دیتے ہیں۔ صبح کو بغیر گرم کیے ہاتھ سے مل کر چھان لیتے ہیں۔ یہی محلول نقوع یا خیساندہ (Infusion) کہلاتا ہے اس کا مزاج سردی کی طرف مائل ہوتا ہے۔ اس لیے اس کو عام طور پر گرم امراض میں بطور منضج کے پلایا جاتا ہے جیسے نقوع شاہترہ وغیرہ۔

ضروری ہدایات

1۔ سخت دواؤں کو نیم کوب کر کے بھگونا چاہیے۔ تخم کتان اور بہدانہ کو کوٹنے کی ضرورت نہیں۔ عناب اور سپستان کو نیم کوب کر لینا چاہیے۔

2۔ جس برتن میں ادویہ کو بھگو کر رکھا جاتا ہے وہ قلعی دار ہونا چاہیئے۔ اور اس کو ڈھانک کر رکھنا چاہیے تاکہ گرد و غبار سے محفوظ رہے۔ اگر چینی یا تام چینی یا مٹی کا کورا ظرف ہو تو بہتر ہے۔

3۔ نسخہ خیساندہ میں شکنجبین یا شربت وغیرہ ملانا ہو تو خیساندہ کو چھاننے کے بعد ملانا چاہیے اور پھر دوبارہ چھان کر استعمال میں لائیں۔ اگر خیساندہ میں گلقند ملانا ہو تو چھاننے کے بعد گلقند کو پیس کر ملانا چاہیئے۔ پھر دوبارہ چھان کر استعمال میں لائیں

4۔ اگر ممکن ہو تو خیساندہ بنانے میں آب مقطر یا کوئی مناسب عرق استعمال کیا جائے۔

5۔ اگر ایک یا ساری دوا کو پوٹلی کی صورت میں باندھ کر خیساندہ بنانا ہو تو پوٹلی کے لیے ململ جیسا باریک اور سادہ کپڑا استعمال کرنا چاہیے اور اس پوٹلی کو ظرف خیساندہ میں ڈورے سے باندھ کر درمیان میں معلق رکھنا چاہیے

6۔ بیرونی ہوا میں اگر سردی یا خشکی ہے تو خیساندہ دیر میں تیار ہوتا ہے۔ اور اگر ہوا گرم ہو تو دوا کے اجزاء پانی میں جلد منحل ہو جاتے ہیں۔ اس لیے خیساندہ کے بنانے

میں اس کا خیال رکھنا ضروری ہے
(۲) تازہ بہ تازہ تیار کیا ہوا خیساندہ فوائد کے لحاظ سے بہت بہتر ہوتا ہے خیساندہ یا جوشاندہ جب دیر تک رکھے جاتے ہیں تو آہستہ آہستہ ان میں تبدیلیاں ہوتی رہتی ہیں خواہ وہ بظاہر نمایاں نہ ہو۔

جوشاندہ اور خیساندہ کا تحفظ :۔ اگر یہ چاہیں کہ روز کا بنا ہوا جوشاندہ یا خیساندہ چند دن تک محفوظ رہے تو اس کی تدبیر یہ ہے کہ اسے تیز گرم کر کے پاکیزہ اور سکھائے ہوئے شیشوں میں لبالب منہ تک بھر کر مضبوطی کے ساتھ ڈاٹ اس طرح لگا دیں کہ اندر ہوا نہ باقی رہے اور نہ باہر سے جا سکے۔ اگر ڈاٹ لگانے کے بعد باہر سے گردن تک ربر کا یا جست سیسہ یا رانگ کے پرت کی ٹوپی چڑھا دیں تو زیادہ مناسب ہے۔ اس طرح کا جوشاندہ ۳ ہفتے تک محفوظ رہ سکتا ہے۔ بعض اوقات تھوڑے پانی میں دوا کی بہت بڑی مقدار شامل کر کے بہت ہی غلیظ رگاڑھا جوشاندہ وخیساندہ بشکل رب یا غلیظ عصارہ بنا کر رکھ لیتے ہیں۔ اور حسب ضرورت ہر روز پانی یا عرق میں اس کی مناسب مقدار حل کر کے استعمال کرتے رہتے ہیں۔ ایسا اس وقت کیا جاتا ہے جب کہ ہر روز تازہ بہ تازہ تیاری کرنا دقت طلب ہوتا ہے۔ لیکن اس کے فوائد تازہ خیساندہ اور جوشاندہ کے برابر نہیں ہو سکتے۔

۲۴۔ سعوط رناک میں ٹپکانے کی دوا، ر SNUFF)

دوا کسی ڈراپر ر DROPER) میں ڈال کر قطرہ بہ قطرہ ناک میں ٹپکائی جاتی ہے۔

25۔ سَکُوب رٹھنڈا یا گرم پانی گرانا،

جوشاندہ یا خیساندہ جو کچھ بلندی سے تمام بدن یا کسی حصہ بدن پر گرایا جائے۔ اس عمل کو سکب ردھارنا، کہا جاتا ہے۔ مثلاً سرسام اور جنون وغیرہ کی صورت میں ٹھنڈا پانی مریض کے سر پر دھارا جاتا ہے۔ جسے سکوب بارد کہا جاتا ہے اور پانی کے گرم ہونے کی صورت میں سکوب حار کہا جاتا ہے۔

26۔ سنون (دانتوں کا منجن) (Tooth Powder)

اس سفوف کو کہتے ہیں جو خصوصیت کے ساتھ دانتوں پر ملنے کے لیے بنایا جاتا ہے۔

27۔ شموم (سونگھنے کی دوا)

خواہ خشک ہو یا تر (جمع شمومات) اس عمل کو اشمام (سونگھنا) کہا جاتا ہے۔ جس میں ادویہ کے لطیف اجزاء بصورت بخارات صعود کر کے ناک کے جوف اور ہوا کی نالیوں تک پہنچتے ہیں۔

28۔ شیاف (Suppository)

بعض دواؤں کو گولی کے بجائے بتی یا مخروطی شکل میں بنا کر رکھ لیتے ہیں اور ضرورت کے وقت استعمال کرتے ہیں۔ یہ دوا بیرونی استعمال کیلئے ہے۔ کھانے کیلئے نہیں۔ آنکھ میں لگانے کی اکثر دوائیں اسی طرح تیار کر کے رکھی جاتی ہیں تاکہ باریک طرف سے گھسنے میں آسانی ہو۔ مثلاً شیاف ابیض۔ شیاف احمر وغیرہ۔

جب کسی زخم یا ناسور کے لیے شیاف بنایا جائے تو اسے جو کی شکل میں باریک باریک بناتے ہیں۔ گاہے صابن کا شیاف مخروطی شکل کا بنا کر مقعد کے اندر داخل کیا جاتا ہے۔ کبھی کپڑے کی بتی بنا کر کوئی دوا لیتھڑ کر ناک۔ کان۔ مقعد اور عورتوں کی اندام نہانی میں اندر رکھی جاتی ہے۔

29۔ حمول (Pessary)

جب اس قسم کی بتی کپڑے وغیرہ سے بنا کر اور دوا لیتھڑ کر اندام نہانی یا مبرز میں داخل کی جاتی ہے تو حمول کہتے ہیں۔ لیکن عام طور پر کسی دوا کے جوشاندہ سے اندام نہانی کو دھونا بھی حمول کہلاتا ہے۔

30- فرزجہ (Vaginal Suppository)

وہ بتی جو دواؤں سے ملوث کر کے عورت اپنی اندام نہانی میں رکھتی ہے بعض وقت ایک صاف کپڑے میں دوا کی پوٹلی اعناب کے برابر باندھ کر فرج کے اندر رکھی جاتی ہے۔ اس طرح کی پوٹلی رحم کے اندر پہنچے اور پوٹلی کا تھوڑا سا کپڑا یا اس کا دھاگہ اندام نہانی سے باہر نکلے رہنا چاہیے تاکہ نکالتے وقت پکڑنے میں آسانی ہو۔

31- فتیلہ (شافہ) (Bougie)

کپڑے یا روئی وغیرہ کی بتی بنا کر اس کو کسی غلیظ یا رقیق دوا میں تر کر کے بدن کے کسی سوراخ یا ناسور وغیرہ میں رکھتے ہیں یہی فتیلہ کہلاتا ہے۔

32- کبوس (Pressing)

تر یا خشک دوا کو پیس کر بڑی یا چھوٹی ٹکیہ بناتے ہیں اور اسے مقام مرض پر رکھ کر تازہ پتے سے باندھ دیتے ہیں تاکہ دوا کی رطوبت دیر تک قائم رہے۔ اسی طرح گاہے ماش کے آٹے کی موٹی روٹی پکا کر جسے ایک طرف کچا رکھا جاتا ہے اور کچی سطح پر تیل وغیرہ لگا کر گرما گرم مقام ماؤف پر باندھا جاتا ہے۔ اسی طرح مرغ یا کبوتر ذبح کر کے اس کے شکم کو آلائش سے صاف کر کے گرما گرم سر وغیرہ پر باندھ دیا جاتا ہے۔

33- ذرور (چھڑکنے کی دوا) (Sprinkling Powder)

وہ پسی ہوئی خشک دوا (سفوف) جو کسی سطح پر چھڑکی جاتی ہے۔ مثلاً قلاع کی صورت میں زبان پر۔

34- عطوس (چھینک کی دوا) (Sneezing Powder)

وہ باریک سفوف جس کے سونگھنے سے چھینک آتی ہے۔ مثلاً ناس۔ نسوار وغیرہ۔

35۔ غازہ

وہ باریک سفوف جو چہرہ وغیرہ پر رنگ نکھارنے کی غرض سے ملا جاتا ہے اس سے سفوف کی ایک باریک تہہ بشرہ پر قائم ہو جاتی ہے۔

36۔ نورہ (بال مونڈنے والی دوا)

وہ دوا جس کے لگانے سے بال گر جاتے ہیں۔

37۔ دوا المشک

چند قیمتی۔ لذیذ۔ خوشبودار اجزاء سے بنائے ہوئے معجون کا نام ہے۔

38۔ مُفَرِّح Exhilarant

چند قیمتی اجزا سے بنائے ہوئے معجون کا نام ہے جو طبیعت میں فرحت پیدا کرتا ہے۔

39۔ طلاء (Liniment)

بیرونی طور پر لگانے کی رقیق یا غلیظ دوا ہے۔

40۔ عصر (نچوڑنا Squeezing)

اس عمل کے ذریعہ ادویہ کو دبا کر ان کا نچوڑ (عصارہ) حاصل کیا جاتا ہے۔ مغزیات سے روغن اس عمل سے نکالا جاتا ہے۔

41۔ ماء الفواکہہ (پھلوں کا نچوڑا ہوا پانی) (Fruit juice)

میوہ جات کے نچوڑے ہوئے پانی کو فواکہہ کہتے ہیں۔ اس پانی کو گرم کر کے گاڑھا بنا لیں تو اس کو عصارہ کہتے جیسے عصارہ اقاقیا۔ عصارہ دارہلد۔ عصارہ اقاقیا کے لیے،

درخت کیکر (ببول) کی کچی پھلیاں لے کر اس کو کوٹ کر رس نچوڑ لیتے ہیں۔ اس رس کو آگ پر پکاتے ہیں یا دھوپ میں رکھتے ہیں۔ یہاں تک کہ وہ گاڑھا ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں۔ اسی طرح عصارہ رسوت (عصارہ دارہلد) کو تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی درخت دارہلد کی لکڑی اور جڑ کو ریزہ ریزہ کر کے پانی میں جوش دیتے ہیں یہاں تک کہ ان کی تمام قوت پانی میں آجاتی ہے۔ بعد میں چھان کر اس حد تک جوش دیتے ہیں کہ وہ غلیظ ہو جاتا ہے اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں۔ اس کا زلال بواسیر میں بے حد مفید ہے۔ اسی طرح عصارہ ریوند چینی بھی بنایا جاتا ہے۔ عصارہ کو رب بھی کہا جاتا ہے۔ رب بنانے کے لیے کسی نباتی پھل۔ پھول۔ پتے۔ جڑ وغیرہ کا رس (عصارہ) نکال کر یا خیساندہ یا جوشاندہ بنانے کے بعد یہ آگ پر گاڑھا کر لیتے ہیں۔ یہی رب کہلاتا ہے۔ لیکن آج کل چند رب تیار ملتے ہیں جیسے رب بہی۔ رب سیب وغیرہ۔ یعنی میوؤں کا رس یا خیساندہ یا جوشاندہ حاصل کر کے اس رس کی وزن سے نصف شکر ملا کر گاڑھا قوام تیار کر لیتے ہیں۔ بعض دفعہ نچوڑے ہوئے میووں کے رس سے چوتھائی وزن شکر ملا کر گاڑھا قوام حاصل کرتے ہیں یہی رب کہلاتا ہے۔

42۔ زلال

دواؤں کو جب پانی میں بھگو دیا جاتا ہے تو اس کے اوپر کے پانی کو زلال کہتے ہیں جیسے زلال تمر ہندی۔ زلال آلو بخارا وغیرہ۔ زلال بنانے کے لیے مثلاً املی ایک تولہ لے کر اس کو پانی سے صاف دھو کر رات بھر ایک پیالہ میں قدرے پانی میں بھگو دیا جاتا ہے۔ صبح کو املی کو بغیر ملے آہستہ سے اس کے اوپر کے رنگین پانی کو حاصل کیا جاتا ہے یہی آب زلال تمر ہندی کہلاتا ہے۔ اسی طرح آلو بخارا کا زلال بنایا جاتا ہے جو صفراوی امراض میں بے حد مفید ہے۔ نہار منہ استعمال کرنے سے صفرا خارج ہوتا ہے۔

43۔ قطور ٹپکانے کی دوا (Drop)

آنکھ کان اور ناک میں ٹپکانے کو قطور کہتے ہیں۔ جیسے قطور اذن وغیرہ

44۔ **کحل (سرمہ) Collyrium**

باریک سفوف پیس کر آنکھ میں لگایا جاتا ہے۔ بعض وقت پانی میں پیس کر آنکھ میں لگاتے ہیں۔

45۔ **کجلی**

پارہ مصفیٰ اور گندھک آملہ سار کو ملا کر ایک ساتھ اس قدر کھرل کریں کہ کاجل کی طرح سیاہ رنگ کا سفوف بن جائیں۔ اسی کو کجلی کہتے ہیں۔

46۔ **لخلخہ (سونگھنے کی دوا) (Inhalative liquid)**

وہ رقیق خوشبودار دوا جو کسی چوڑے منہ کے شیشے میں رکھ کر مریض کو سونگھائی جائے جیسے خوشبودار پھل، پھول وغیرہ عرق میں ڈال کر سنگھاتے ہیں۔

47۔ **حلیب (شیرہ) (Emulsion)**

بعض مغزیات یا خشک دواؤں کو پانی سے دھونے کے بعد پتھر کے کھرل میں ڈال کر یہاں تک پیسا جاتا ہے کہ وہ باریک ہو جائے۔ اس کے بعد اس میں تھوڑا سا پانی یا عرق ڈال کر پیسا جاتا ہے تو سفید دودھ حاصل ہوتا ہے اس کو شیرہ کہتے ہیں جیسے شیرہ مغز کدو۔ شیرہ خشخاش۔ شیرہ تخم خرفہ وغیرہ۔ خصوصاً گرم بخاروں میں شیرجات استعمال کرنے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ مریض کی بے چینی اور گھبراہٹ دور ہوتی ہے۔

48۔ **ضماد (لیپ) (Paste)**

خشک دوا کو پیس کر اس میں پانی ملا کر لیپ سا بنا کر بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں۔ جیسے ضماد محلل۔ ضماد السی وغیرہ۔

نیم کوفتہ (آدھا کچلا ہوا)

اکثر جوشاندہ۔ خیساندہ وغیرہ میں دواؤں کو نیم کوفتہ کرنا پڑتا ہے جیسے اصل السوس۔ بیخ کاسنی بیخ بادیان۔ سپستان وغیرہ

50۔ **مجوف خراشیدہ (صاف کیا ہوا)**

یعنی تربد کے اندر سے کاڑی نکالی جائے تو وہ مجوف (نالی دار) کہلائے گا۔ اگر اس تربد کو چاقو سے اوپر کے سیاہ حصے کو چھیلا جائے تو وہ خراشیدہ کہلائے گا۔ یعنی جب تربد جوفدار اور سر چھلا ہوا ہو تو اس کو مجوف خراشیدہ کہتے ہیں۔ اصل السوس کو بھی خراش کر استعمال کیا جاتا ہے۔

51 **مُقَرّض**

قینچی سے کترے ہوئے کو کہتے ہیں جیسے ابریشم مقرض وغیرہ۔

52 **پاشیدہ (چھڑک کر) (Sprinkled)**

جیسے اسپغول۔ خاکسی۔ تخم ریحان وغیرہ جوشاندہ پر چھڑک کر مریض کو پلاتے ہیں۔

53 **مغربل (چھلنی سے چھنا ہوا) (Sieved)**

اکثر غاریقوں کو پانی میں حل کرکے بالوں کی چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جاتا ہے۔ چھنے ہوئے جز کو غاریقون مغربل کہا جاتا ہے۔

54 **بَدْرَقہ (Catalyst)**

اس چیز کو کہتے ہیں جو سادہ ہوتی ہے۔ دوا کھا کر اوپر سے پلائی جاتی ہے۔ جیسے شربت۔ عرقیات۔ بدرقہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔

55 چہار تخم (Four Seeds)
میں تخم کنوچہ. تخم ریحان۔ تخم بارتنگ تخم اسپغول شامل ہیں۔

56 چہار مغز (Four Kurnels)
مغز تخم خربوزہ. مغز تخم تربوز۔ مغز تخم ککڑی۔ مغز تخم کدو کو کہا جاتا ہے

57 لبدی
گوندی ہوئی نیم منجمد چیز جس سے گولی بنائی جا سکے ۔

58 سفوف چٹکی
اس سفوف کو کہتے ہیں جو بچوں کے واسطے بنایا جاتا ہے ۔

59 اطفاء (بجھاؤ دینا)
کسی دھات کو گرم کر کے جوشاندہ یا رس میں ڈبو دیتے ہیں اس کو بجھاؤ کہتے ہیں
یا پٹ دینا بھی کہتے ہیں۔

60 سحق (پینا) Pounding
خشک ادویہ کو پیس کر سفوف بنانا سحق کہلاتا ہے۔

باب دوم

آلات دواسازی (قدیم وجدید) اور ان کی تشریح وطریقہء استعمال

۱۔ کھرل دیکھئے شکل نمبر (۱)

کھرل کی قسمیں ۱۔ سنگ مرمر۔ سنگ سیاہ ،سنگ موسیٰ ،سنگ خارا ۔سنگ سماق وغیرہ ان سب پتھروں کی کھرل بنتی ہیں۔

ان میں سنگ سماق کا کھرل سب سے زیادہ سخت اور کم گھسنے والا ہوتا ہے۔ یہ کافی قیمتی ہوا کرتے ہیں۔ اس میں جواہرات جیسے یاقوت۔ مروارید۔ زمرد۔ یشب وغیرہ کو پیسا جاتا ہے۔ سنگ مرمر اور سنگ موسیٰ نرم پتھر کے ہوتے ہیں جن میں جواہرات و حجریات کو نہیں پیس سکتے۔ اگر بالفرض محال ان میں جواہرات وحجریات کو پیسا جائے تو کھرل اس قدر گھس جاتے ہیں کہ سفوف کا وزن اصلی جواہرات کے وزن سے بہت زیادہ ہو جاتا ہے۔ چنانچہ ان کھرلوں میں زعفران و مصطگی وغیرہ کو پیستے ہیں۔

کھرل کرنے کی دو صورتیں ہیں (۱) خشک کھرل کرنا (۲) تر کھرل کرنا جس میں دوا کے ساتھ کسی بوٹی کا رس۔ کوئی عرق یا کوئی سیال چیز شامل کر دی جاتی ہے کھرل کی ہوئی چیز کو محلول بھی کہتے ہیں۔ جیسے محلول یاقوت۔ محلول مروارید۔ محلول حجرالیہود وغیرہ یعنی یاقوت۔ زمرد۔ عقیق۔ یشب۔ مروارید۔ حجرالیہود۔ صدف۔ مرجان وغیرہ کو سنگ سماق کی کھرل میں بہت ہی باریک پیس لیتے ہیں اور اس میں اس قدر عرق گلاب یا عرق بید مشک ڈال لیتے ہیں کہ دوا خوب تر ہو جائے اور رگڑنا شروع کر دیں۔ اگر خشک ہونے پر بخوبی باریک محسوس نہ ہو اور کھردراپن محسوس ہو تو دوبارہ عرق ڈال کر کھرل کر لیتے ہیں یہاں تک کہ بالکل نرم سفوف ہو جاتے اور انگلیوں سے ملنے پر کھردراپن محسوس نہ ہو۔

سرمہ کو بھی اسی طرح پیسا جاتا ہے اور اس سفوف کو ریشم کے کپڑے سے چھانا جاتا ہے جو بہت ہی باریک سفوف ہوتا ہے تاکہ آنکھوں میں خراش پیدا نہ ہو۔

2- ہاون دستہ (آہنی)

اس میں ایک لوہے کی اوکھلی ہوتی ہے اور ایک لوہے کا دستہ ہوتا ہے۔ (دیکھیے شکل نمبر 2) اس میں سخت اور خشک جڑیں۔ لکڑیوں۔ چھالوں۔ پتوں۔ پھلوں وغیرہ کو کچلا جاتا ہے۔ بعض اوقات سخت تخم اور خشک دواؤں کو کوٹ کر باریک سفوف بھی بناتے ہیں۔ عام طور پر تھوڑی مقدار میں دواؤں کا سفوف بنانے کے لیے لوہے کا ہاون ہی استعمال کیا جاتا ہے۔ بڑی مقدار میں پیسنا ہو تو جدید مشین کو استعمال کیا جاتا ہے۔

3- قرع انبیق

عرق حاصل کرنے کے لیے مختلف آلات میں سے یہ بھی ایک ہے۔ جس کے ذریعہ مختلف دواؤں کا عرق بآسانی نکالا جا سکتا ہے جیسے عرق بادیان۔ عرق گاؤزبان۔ عرق مصفی خون۔ عرق کاسنی۔ عرق کاسنی وغیرہ وغیرہ۔ چونکہ مختلف ادویہ میں مختلف اجزائے موثرہ (Active Constituent) ہوتے ہیں جن کو عمل کشید (Distillation) کے ذریعہ ان کے اجزائے موثرہ کو دوا سے الگ کرکے عرق کی شکل میں حاصل کر لیا جاتا ہے۔

قرع انبیق دو الفاظ قرع اور "انبیق" سے مل کر بنا ہے۔ قرع کے لغوی معنی کدو کے ہیں اور چونکہ اس آلہ کا ایک جز تانبے کا گول دیگ ہے جو گول کدو سے مشابہ ہوتا ہے اس لیے اس کو قرع کہتے ہیں اور انبیق اس مخصوص سرپوش حصہ کو کہا جاتا ہے جہاں بخارات پہنچ کر پانی میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ یہ سرپوش حصہ اس دیگ پر ڈھکن کا بھی کام دیتا ہے ۔ اس کی بالائی اور زیریں سطحوں سے دو ٹونٹیاں لگی ہوتی ہیں جس کو بالترتیب بالائی و زیریں ٹونٹیاں کہتے ہیں۔ بالائی سطح پر جو ایک گھیرے سے گھرا رہتا ہے۔ باہر سے ٹھنڈا پانی ڈالتے ہیں تاکہ ٹھنڈک کی وجہ سے بخارات پانی کی شکل اختیار کرتے ہیں۔ اس طرح اس

گنبد نما چھت میں بخارات لگنے سے جو پانی کے قطرات بنتے ہیں وہ زیرین سطح کے کناروں پر موجود گول نالیدار گھیرے میں جمع ہو کر زیرین ٹونٹی کے ذریعہ باہر ٹپکتے رہتے ہیں۔

عرق کشید کرنے کا طریقہ

عموماً عرق کشید کرنے کے مختلف طریقے ہوا کرتے ہیں لیکن ایک عام اصول یہی ہے کہ دوائیں کو رات بھر بھگو دیا جاتا ہے اور پھر ان کو مختلف آلات جیسے قرع انبیق دیگ بھبکہ وغیرہ میں ڈال کر گرم کرتے ہیں اور ان کے بخارات (Vapours) کو سرد کر کے محلول کی شکل میں حاصل کرتے ہیں۔

قرع انبیق کے ذریعہ عرق کشید کرنے کے لیے پہلے دوا کو قرع (دیگ) میں ڈال کر اس پر انبیق (سرپوش حصہ) سے ڈھانک دیتے ہیں۔ اس کو آگ پر رکھتے ہیں۔ دونوں برتنوں کو گل ملتانی سے بند کر دیا جاتا ہے۔ پھر دیگ کو چولہے پر رکھ کر آگ جلائی جاتی ہے اور انبیق کے اوپر کے حصے میں ٹھنڈا پانی بھر دیتے ہیں۔ جب یہ پانی گرم ہو جائے تو اس کو اسی ٹونٹی کے ذریعہ ڈاٹ کھول کر نکال دیتے ہیں۔ اور پھر دوسرا ٹھنڈا پانی بھر دیا جاتا ہے۔ زیرین ٹونٹی کے نیچے چینی کا برتن یا کوئی تانبے کا قلعی شدہ برتن رکھ دیں۔ تاکہ اس میں عرق کو ٹپکایا جا سکے۔ اس برتن کو قابلہ کہتے ہیں۔ جب سارا عرق قابلہ میں جمع ہو جائے تو دیگچہ کو چولہے سے ہٹا لیں۔ اس بات کا خیال رہے کہ عرق کشید کرتے وقت دیگ کو چولہے پر اس ٹونٹی کی طرف جھکا ہوا رکھیں جس سے عرق نکلتا ہے۔ ورنہ عرق باہر نہ نکل سکے گا۔ اگر عرق بہت کم اور دیر سے آئے اور پھر پانی کی آواز کم ہو جائے تو یہ جان لینا چاہیے کہ عرق ختم ہو چکا ہے۔ بعض اوقات عرق کی بو بھی بدل جاتی ہے۔ نیز دواؤں اور پانی کا تناسب یہ ہو کر ایک حصہ دوا ہو تو اس میں ۲۰ حصے پانی ڈال کر ۱۲ گھنٹے تک بھگو دینا چاہیے اور عرق پانی کا نصف حاصل ہونا چاہیے۔

۲۔ حمام ناریہ

قرع انبیق کے علاوہ عرق نکالنے کا ایک اور طریقہ بھی ہے جس کو حمام ناریہ کہا جاتا ہے۔ حقیقتاً یہ بھی قرع انبیق کی ہی ایک قسم ہے۔ اس کے ذریعہ پھولوں، پھلوں ۔ یا

گوشت وغیرہ کا خالص عرق یا روح کو نکالا جا سکتا ہے اور پھر دوا بھی جلنے سے محفوظ رہتی ہے۔

طریقہ تیاری (دیکھیے شکل نمبر۴)

جس پھل، پھول یا بوٹی کا عرق نکالنا مقصود ہو ان کو کچل کر ایک تنگ منہ والے تانبے کے قلعی دار برتن میں ڈالتے ہیں اور پھر اس پر انبق لگایا جاتا ہے۔ دونوں برتنوں کو گیہوں کے آٹے سے بند کر دیا جاتا ہے۔ تاکہ دھواں باہر نہ خارج ہو سکے۔ اب ایک بڑے لوہے کی کڑاہی میں ایک لوہے کا اسٹانڈ (سہ پایہ) یا تین انیٹ رکھ کر ان پر دوا کا دیگچہ رکھا جاتا ہے۔ کڑاہی میں پانی بھر دیا جاتا ہے اور نیچے سے آگ لگائی جاتی ہے۔ پانی کے کھولنے سے دیگچہ بھی گرم ہو جائے گا جس کے باعث ادویہ کا پانی بخارات بن کر اڑنے لگے گا اور پر انبق میں موجود سرد پانی سے یہ بھی پانی ہو کر ٹونٹی کے ذریعہ بوتل میں گر جائے گا۔ اس طریقہ میں بھی قرع نبق کے اوپر کا پانی گرم ہونے پر تبدیل کر دیا جائے گا۔ جب کڑاہی میں پانی کم ہو جائے تو اس میں بھی مزید سرد پانی ڈالا جاتا ہے۔

اس میں اور قرع نبق میں نمایاں فرق اتنا ہی ہوتا ہے کہ قرع انبق میں اس کے نیچے براہ راست آگ لگائی جاتی ہے لیکن اس طریقہ عمل میں قرع ابنق کو جوش کھاتے ہوئے پانی کی کڑاہی میں رکھا جاتا ہے جس کی وجہ سے ادویہ جلنے سے محفوظ رہتے ہیں اور اس کا خالص عرق بغیر پانی ملائے حاصل کیا جاتا ہے۔

5۔ نل بھبکہ (دیگ بھبکہ)

عرق زیادہ مقدار میں حاصل کرنے اور ادویہ کی خوشبو کی حفاظت کرنے کے لیے اس آلہ کو استعمال کیا جاتا ہے۔ یہی عرق نکالنے کا ایک بہترین طریقہ ہے۔ کیونکہ اس میں دوا کے بخارات بالکل بند اور محفوظ ہوتے ہیں اس لیے گلاب، کیوڑہ، بید مشک وغیرہ جیسی خوشبودار چیزوں کے عرق اسی ترکیب سے حاصل کیے جاتے ہیں۔ عطر کشید کرتے وقت بھی اسی آلہ کا استعمال ہوتا ہے۔

یہ حسب ذیل اجزاء پر مشتمل ہوتا ہے۔ (دیکھیے شکل نمبر5)

(۱) دیگ :- اس پر ایک گنبد نما سرپوش ہوتا ہے۔ دواؤں کو پانی کے ساتھ دیگ میں بھرا جاتا ہے۔

(۲) گنبد نما سرپوش :- اس میں ایک سوراخ رہتا ہے جس کے ذریعہ نل، کا بالائی سرا مضبوطی کے ساتھ داخل کر کے ملا دیتے ہیں۔

(۳) نیچہ (نل) :- یہ بانس کے دو ٹکڑوں سے کہنی دار جیسا کہ تصویر سے ظاہر ہے بنا دیا جاتا ہے اور اس کو کپڑا اور رسی وغیرہ سے لپیٹ کر خوب مضبوط کر لیتے ہیں اس کا ایک بالائی سرا اگر سرپوش سے پیوستہ ہوتا ہے تو دوسرا تنگ منہ کے تانبے کے قلعی شدہ برتن "قابلہ" میں رکھ کر خوب اچھی طرح سے مضبوط بند کر دیئے جاتے ہیں۔ تاکہ بھاپ نہ نکل سکے۔

(۴) قابلہ :- یہ ایک تنگ منہ کا تانبے کا برتن ہے جس میں نل کا زیریں سرا ملتا ہے۔ قابلہ کو ایک نا ند (بکیٹ) میں رکھتے ہیں نا ند میں ٹھنڈا پانی بھر دیا جاتا ہے تاکہ قابلہ میں بخارات پہنچ کر سردی سے پانی کی شکل میں تبدیل ہوتے رہیں۔

اس ترکیب میں اکثر لوگ تانبے کے بجائے مٹی کا سرپوش بھی بناتے ہیں لیکن اکثر عین وقت پر اس کے ٹوٹنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اب یہ معلوم کرنے کے لیے کہ آیا عرق ختم ہو گیا یا نہیں۔ کچھ کوڑیاں دیگ میں ڈال دی جاتی ہیں۔ جس وقت پانی ختم ہونے کے قریب ہو گا۔ کوڑیوں کی آواز بغور سننے سے معلوم ہو گا۔ اس وقت فوراً آگ بند کر دینی چاہیئے۔

۷۔ تعریق لوبی

عرق نکالنے کا یہ بھی ایک طریقہ تعریق لوبی (نا ڑی: جنتر) کے نام سے مشہور ہے۔ اس کو لوبی کہنے کی وجہ یہ ہے کہ یہ ایک پیچدار نالی پر مشتمل ہوتا ہے۔ (لولب یعنی پیچ) دیکھئے شکل نمبر (۶)

عرق کشید کرنے کا طریقہ

اس کی ترکیب یہ ہے دوائی والی دیگ کے اوپر انبق رکھنے کے بجائے ایک ایسا

سرپوش کہا جاتا ہے جس میں ایک پیچدار نالی لگی رہتی ہے۔اس کو دیگ سے پاس سرد پانی سے بھرے ہوئے برتن میں ڈال کر اس کا آخری سرا قابلہ میں رکھتے ہیں۔دوا کے پانی کے بخارات پیچدار راستہ دلولبی نالیوں سے گذر کر سرپوش پانی کے برتن میں جاتے ہیں اور آخری برتن یعنی قابلہ میں ٹپکنے لگتے ہیں۔

پانی اور دوا کی مقدار

اکثر بازاری عطار ۵۰ گرام یا اس سے کم دوائیں استعمال کرکے ۲ لیٹر تک عرق تیار کرتے ہیں جو نہایت ضعف الاثر ہوتا ہے۔لہذا کم از کم ۵۰ گرام ادویہ سے ایک لیٹر عرق نکالنا بہت بہتر ہے۔جیسے عرق بادیان وغیرہ۔

اگر ۱۰۰ گرام دوا اور ۲ لیٹر عرق نکالنا مقصود ہو تو تقریباً ۴ لیٹر پانی میں دوا کو بھگو دیا کریں تب ۲ لیٹر عرق نکلے گا۔

ضروری نوٹ ۱۱

اگر عرق میں دودھ کو بھی شامل کرنا ہو تو اس کو صبح عرق نکالنے کے وقت شامل کرنا چاہیے۔اگر دودھ رات ہی کو ڈال دیا جائے تو وہ متعفن ہو جائے گا۔

2۔اگر عرق کے نسخہ میں مشک،عنبر،زعفران وغیرہ جیسی خوشبودار چیزیں ہوں تو ان کو ایک پوٹلی رتھیلی میں باندھ کر قرع انبق سے عرق نکالنے کی صورت میں، ٹونٹی کے نیچے اس طرح لٹکائیں کہ عرق اس پر قطرہ قطرہ ٹپکا کرے پھر اس سے ٹپک کر برتن میں جمع ہوتا رہے لیکن اگر بھبکہ کے ذریعہ سے نکالنا ہو تو نل کے زیرین منہ میں رکھنا چاہیئے۔

3۔اگر عرق میں مغزیات بھی شامل کرنا ہو تو اس کا شیرہ نکال کر ملایا جاتا ہے۔

۴۔برگ گاؤزبان میں چونکہ لعاب کی مقدار زیادہ ہوتی ہے اور اس میں جوش وابال بھی بہت زیادہ آیا کرتے ہیں اس لیے اس کے عرق کشید کرنے میں بڑی احتیاط کرنی پڑتی ہے۔اس سلسلے میں بہت ہی ہلکی آنچ پر عرق کشید کرنا چاہیے۔اسی طرح دوسری لعابی چیزوں کے لیے بھی ایسا ہی کریں۔

5۔ اگر عرق میں پتوں کے رس وغیرہ ملانا ہو تو اس کو دیگ میں بھر کر عرق نکالا کریں۔

7 پاتال جنتر (پتال جنتر)

روغن و طلاء کشید کرنے کے لیے اس آلہ کا استعمال ہوتا ہے۔ اس کی کئی صورتیں ہیں۔ جن میں ایک ترکیب یہ بھی ہے کہ (مطابق شکل نمبر 7) پہلے ایک آتشی شیشی لیں اور اس پر کپڑ مٹی کریں یعنی اس پر کپڑا اور مٹی لپیٹ کر خشک کریں۔ اس کے بعد جس چیز کا تیل نکالنا مقصود ہو اس کو نیم کوفتہ کر کے شیشی میں ڈال دیں اور اس کے منہ میں لوہے کے تار یا پھر گھوڑے کی دم کے بال لگا دیں تاکہ شیشی کے اوندھا کرنے پر اندر کی دوا باہر نہ نکل سکے۔ لیکن روغن رقیق بہہ کر نکل سکے۔

اب ایک مٹی کا گھڑا (مٹکا) لے کر اس کا پیندا علاحدہ کر کے اور گھڑے کو الٹا کر چولہے پر رکھ دیں شیشی کی گردن گھڑے کے منہ سے گزار کر اوندھا دیں۔ گھڑے میں اپلے بھر دیں اور آگ لگا دیں۔ شیشی کے منہ کے پاس کوئی برتن رکھ دیں تاکہ اس میں تیل (روغن) جمع ہو سکے۔ گرمی کے پہنچنے پر شیشی کی دوا سے روغن بہہ کر نیچے کے برتن میں ٹپکے گا۔

دوسری ترکیب:۔ روغن کشید کرنے کی ایک اور ترکیب ہے اور اسی اصول سے روغن بلادر (بھلانواں) حاصل کیا جاتا ہے۔ اس ترکیب میں ایک مٹی کا مستعمل برتن (مٹکا) لے کر اس میں تین چار باریک سوراخ کر دیئے جاتے ہیں اور برتن میں دوا بھر کر اس کے منہ پر سرپوش رکھ کر اچھی طرح گل حکمت کر دیتے ہیں۔ اس کے بعد زمین میں ایسا گڑھا کر دیتے ہیں جس کے بالائی حلقہ پر یہ برتن اچھی طرح رہ سکے لیکن اس کے اندر نہ چلا جائے۔ اس گھڑے کے نیچے ایک چینی کا پیالہ رکھا جاتا ہے۔ اور اس کے اوپر اس برتن (مٹکہ) کو اس طرح رکھتے ہیں کہ برتن کے پیندے کے سوراخ عین پیالے کے اوپر رہیں۔ تاکہ تیل ان سوراخوں سے نکلے اور سیدھے پیالے میں ٹپکتا رہے (دیکھئے شکل نمبر 7)۔ اب گھڑے کے درزوں کو اچھی طرح بند کر کے گھڑے کے چاروں طرف اور اوپر کی طرف اپلے رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے۔ آگ کی حرارت سے دواؤں کا تیل نکل کر مٹکہ میں موجود سوراخوں کے ذریعہ پیالہ میں ٹپکتا رہے گا۔

آگ کے سرد ہونے پر مٹی کو علاحدہ کر کے برتن کو علاحدہ کر لیتے ہیں اور نیچے کے پیالہ میں جمع شدہ تیل استعمال میں لاتے ہیں۔

گرکھا جنتر (دیکھئے شکل نمبر ۹)

روغن (تیل) کو زیادہ مقدار میں حاصل کرنے کے لیے اس ترکیب پر عمل کیا جاتا ہے اگرچہ کہ اس سے عرق بھی حاصل کر سکتے ہیں۔ اس طریقہ میں ایک تانبے کا دیگچہ یا مٹی کی ہانڈی لے کر اس کے اندر ایک اینٹ یا سہ پایہ (Stand) رکھ کر اس کے اوپر چینی کا پیالہ رکھا جاتا ہے۔ اینٹ کے چاروں طرف، جن ادویہ کا تیل نکالنا ہو، انہیں نیم کوب کر کے ڈال دیتے ہیں۔ (یا پھر چینی کے پیالہ کو تاروں سے باندھ کر دیگچہ کے وسط میں بھی لٹکا دیا جاتا ہے اور تار کا آخری سرا برتن کے گلے میں باندھ دیتے ہیں)

دیگچہ کے منہ پر ایک برتن جس کا پیندا محدب ہو رکھ کر درزوں کو اچھی طرح بند کر دیا جاتا ہے۔ دیگچہ کو چولہے پر رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے۔ اور اوپر کے برتن میں سرد پانی بھر دیتے ہیں جس سے ادویہ کے بخارات اڑ کر اوپر کے برتن سے لگ کر تیل یا عرق کی صورت میں چینی کے برتن میں گرنے لگتے ہیں۔

۱۵۔ جل جنتر (دیکھئے شکل نمبر ۱۰)

کسی دوا کا تیل نکالنے یا کسی دوا کو قائم النار کرنے کے لیے اہل کیمیا اسی اصول کو اپناتے ہیں اس طریقہ میں ایک لوہے کی کڑاہی میں دوا لے کر اس پر ایک کٹورہ اوندھا کر کے رکھ دیتے ہیں۔ کٹورہ اور کڑاہی کے مقام وصل کو ایک خاص مصالحہ جسے "جلندرہ" کہتے ہیں۔ اس سے خوب اچھی طرح مضبوط بنا دیتے ہیں۔ اس کے بعد کڑاہی کو پانی سے بھر کر نیچے سے آگ لگا دیتے ہیں۔ ایک خاص وقت تک اس عمل سے دوا قائم النار یا روغن ہو جاتی ہے۔ اب پانی کو کڑاہی سے نکال کر کٹورے کو اکھاڑ لیتے ہیں اور تیل یا قائم النار استعمال میں لاتے ہیں۔ جل جنتر کا زیادہ تر دارومدار مصالحہ "جلندرہ" پر ہے۔ جو ایک خاص قسم کا مصالحہ ہے۔ جس کو جل جنتر کے ذریعہ کسی دوا کا تیل نکالنے یا قائم النار کرنے کے عمل میں پیالہ اور کڑاہی کے مقام وصل کو جوڑنے کے لیے بنایا جاتا ہے۔ اسی کی وجہ سے

پانی وہاں تک نہیں پہنچ سکتا۔ اسی بنا پر اس کو معلندرہ "یعنی پانی کو بند کرنے والا" کہتے ہیں۔ اس مصالحہ کو کئی ترکیبوں سے تیار کیا جاسکتا ہے۔ مگر آسان ترکیب یہ ہے کہ ماش کے آٹے اور سفیدی بیضہ مرغ کو ملا کر بھی نہایت عمدہ جلندرہ بنا سکتے ہیں۔ اس سے پانی کٹورہ کے اندر نہیں داخل ہوسکتا۔

(۱) تیزاب کشید کرنے کے طریقے

دودھ جب دہی ہو کر ترش ہو جاتا ہے تو اس سے یہ صاف ظاہر ہو جاتا ہے کہ ضرور اس کے اندر تیزاب (خامض یعنی تیزاب شیر) پیدا ہو رہا ہے۔ کیونکہ تیزاب کا نام بھی اسی بنا پر رکھا گیا ہے ہر ترشی میں تیزابیت موجود ہے اور کوئی تیزاب ترشی سے خالی نہیں خواہ وہ نباتی ہو یا حیوانی یا جمادی تیزاب اور کھار (یعنی بورق، قلی) باہم ایک دوسرے کی ضد ہیں۔ اس طرح املی، انار ترش، سیب ترش، لیموں کاغذی اور اسی طرح دوسرے کھٹے پھلوں میں ترشی اس لیے پائی جاتی ہے کہ ان کے جوہر میں ایک ترش مادہ ہوتا ہے جس کو تحلیل کے ذریعہ الگ بھی کیا جاسکتا ہے۔ چنانچہ دہی کا تیزاب حیوانی، پھلوں کا تیزاب نباتی اور گندھک کا تیزاب جمادی تیزاب کہلاتا ہے۔ بہت ساری چیزیں جب سڑ یا گل جاتی ہیں تو ان میں تغیر اور استحالہ کے بعد تیزاب پیدا ہو جاتا ہے چنانچہ سرکہ بھی اس کی ایک مثال ہے۔ بعض تیزابیت کو انسان مصنوعی طریقے سے لیبارٹیز میں تیار کرسکتا ہے۔ اور بعض تیزابات تصعید کے طور پر بنتے ہیں جس کی عموماً دو شکلیں ہیں۔

پہلے طریقے میں (بمطابق شکل نمبر ۱) دواؤں کو نیم کوب کر کے ایک گھڑے میں رکھتے ہیں۔ ایک اور دوسرا گھڑا جس کا منہ رگڑ کر اس گھڑے کے منہ کے برابر کیا گیا ہو رکھ کر جوڑ کر آٹے سے خوب اچھی طرح وصل کر دیتے ہیں۔ دوا والے گھڑے کو چولہے پر ترچھا رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے اور دوسرے گھڑے کو ایسی چیز پر رکھتے ہیں جو چولہے کے مانند ہو۔ اس کے پہلو میں ایک سوراخ کر کے اس سوراخ سے ایک شیشی کا منہ ملا کر رکھ دیا جاتا ہے تاکہ اس میں تیزاب ٹپکتا رہے۔ گھڑے پر سرد پانی سے بھگوئے ہوئے کپڑے ڈالتے جاتے ہیں۔

(دیکھیے شکل نمبر ۱) اس طریقہ میں دو آتشی شیشیاں لی جاتی ہیں ایک

میں دوا ڈال کر اس کے منہ میں دوسری شیشی کا منہ داخل کر دیتے ہیں۔ دوا کی شیشی کو چولہے پر رکھ کر اس کے نیچے سے آگ لگائی جاتی ہے۔ دوسری شیشی کو پانی سے بھرے ہوئے برتن میں رکھا جاتا ہے۔ جب پانی گرم ہو جائے تو اس کو تبدیل کر دیا جاتا ہے۔

جدید مشین

13۔ گرائنڈنگ مل (GRINDING MILL) (دیکھئے شکل نمبر13)

اس مشین کے ذریعہ خصوصاً دانہ دار ادویہ کا سفوف حاصل کیا جا سکتا ہے۔ اس مشین کے ہوپر رسالہ Hopper، رقیف خاصہ کے ذریعہ دوا ڈالی جاتی ہے۔ بیٹرس (Beaters) کے ذریعہ دوا پیسی جاتی ہے۔ اس کے اندر ایک پنکھا ہوتا ہے جو ہوا کے ذریعہ باریک سفوف کو ایک نالی کے ذریعہ تھیلی میں پہنچا دیتا ہے۔ اس میں مختلف نمبر کی چھلنیاں لگی ہوئی ہوتی ہے۔ جس نمبر کا سفوف چاہیے اس نمبر کی چھلنی لگا کر پیسا جاتا ہے۔ زیادہ تر 60 نمبر یا 90 نمبر یا 100 نمبر کی چھلنی استعمال کی جاتی ہے۔

14۔ گلوب نما ساخت کی (ادویہ کا سفوف بنانے کی مشین) مشین Globe brand Disintegrators

اس مشین کے ذریعہ سخت ادویہ کا سفوف بنایا جاتا ہے۔ جیسے ریوند چینی۔ زنجبیل تمام قسم کی جڑیں۔ ہلدی۔ کچلہ وغیرہ اس میں بھی مختلف نمبر کے چھلنیاں لگے ہوئے ہوتے ہیں اس سے موٹا سفوف بنایا جاتا ہے۔

15۔ باریک سفوف سازی کی مشین (Micropulveriser)

(شکل نمبر 15 دیکھئے) اس مشین کے ذریعہ باریک سفوف یعنی 100 نمبر اور اس سے زیادہ باریک سفوف حاصل کیا جا سکتا ہے۔ موٹے سفوف کو اس مشین میں ڈالنے سے باریک سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اس میں 100 نمبر کی چھلنی یا اس سے زیادہ 300 نمبر تک کی بھی چھلنی لگی ہوئی ہے۔ لیکن جڑی بوٹیوں کا سفوف 100 نمبر سے زیادہ نہیں حاصل کیا جا سکتا ہے۔ بعض ادویہ میں تیل وغیرہ ہوتا ہے جس کی وجہ سے چھلنی کے

سوراخیں بند ہو جاتی ہیں۔ اس لیے ۶۰ نمبر کا سفوف کافی ہے۔

سفوف مخلوط کرنے کی مشین (MIXER) (شکل نمبر ۱۶ دیکھیے)

اس مشین میں سفوف اور پانی ڈال کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ جو قرص بنانے کے لیے ضروری ہے۔ بعض اوقات اس میں سفوف ڈال کر اس پر شکر کا قوام ڈالتے جاتے ہیں تو اس سے معجون بن جاتا ہے یعنی معجون بنانے کے لیے بھی استعمال کر سکتے ہیں۔ یہ Stainless Steel کا ہوتا ہے۔ زنگ وغیرہ نہیں آتا۔ بعض وقت مختلف سفوف کو ملانا بھی ہو تو اس کو استعمال کرتے ہیں۔

دانہ دار سفوف بنانے کی مشین (GRANULATOR) (شکل نمبر 17 دیکھیے)

اس مشین کے ذریعہ دواؤں کو دانہ دار سفوف میں تبدیل کیا جاتا ہے۔ اس میں پہلے نمبر ۸ کی چھلنی لگا کر تر سفوف ڈالا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سفوف کو سکھایا جاتا ہے۔ پھر اس کے بعد اس مشین میں ۲۰ نمبر کی چھلنی لگا کر دوبارہ چھانا جاتا ہے۔ پھر اس کے بعد اس مشین میں ۴۰ نمبر کی چھلنی لگا کر دوبارہ باریک دانہ دار سفوف حاصل کیا جا سکتا جو قرص بنانے کے لیے ضروری ہے۔ پھر اس سفوف کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ اس سفوف کو سیال پیرافن سے چرب کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس پر میگ کارب اور سنگ جراحت کا سفوف ملا کر سفوف کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس سفوف کو قرص بنانے کے لیے قرص سازی کی مشین میں ڈالا جاتا ہے۔

ادویہ کو خشک کرنے کی مشین (DRYER) (شکل نمبر ۱۸ دیکھیے)

عام طور پر دواؤں کو دھوپ میں سکھایا جاتا ہے۔ لیکن جب موسم سرد ہو، دھوپ نہ ہو یا فوری گرم کرنے کی ضرورت ہو تو دواؤں کو اس مشین کے ذریعہ خشک کر لیا جاتا ہے۔ اس مشین میں 24 کشتیاں لگی ہوئی ہوتی ہیں۔ ان کشتیوں میں تو سفوف کو ڈال کر مشین بند کر کے تپش 50 درجہ سنٹی گریڈ سے کم درجہ پر دواؤں کو گرم کیا جاتا ہے۔ اگر زیادہ گرمی پہنچائی جائے تو دواؤں کے اجزائے موثرہ کے جلنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس لیے اس کو ۵۰ درجہ

سنی گرینڈ پیش پر رکھ کر دواؤں کو خشک کر لیتے ہیں. خصوصاً دانہ دار سفوف اسی مشین کے ذریعہ خشک کر لیا جاتا ہے۔

۱۹- قرص سازی کی برقی مشین (TABLET MAKING MACHINE)

(شکل نمبر ۱۹. دیکھئے) اس مشین میں مختلف سائز کے ڈائی اور پنچیس (DIA & PUNCHES) لگے ہوئے ہوتے ہیں. یہ مختلف قسم کے ہوتے ہیں۔ اس میں دانہ دار سفوف ڈال کر مختلف اوزان کے قرص تیار کر لیے جاتے ہیں ۱۶ پنچیس والی مشین سے ایک گھنٹہ میں ۱۲ ہزار گولیاں تیار کر لی جاتی ہیں۔

۲۰- خمیرہ سازی کی مشین (PASTE LIQUID MIXER)

(شکل نمبر ۲۰ ملاحظہ ہو) اس مشین کے ذریعہ ضماد بھی بنایا جاتا ہے۔ زیادہ تر اس سے خمیرہ جات بنائے جاتے ہیں. اس میں بڑا اس (Beaters) لگے ہوئے ہوتے ہیں. جب خمیرہ کا قوام تیار ہو جاتا ہے تو اس میں نصف حصے تک اس قوام کو بھر کر مشین کو چلایا جاتا ہے۔ ایک گھنٹہ میں قوام سخت ہو جاتا ہے۔ پھر باقی قوام ڈال کر دوبارہ مشین کو چلایا جائے تو دو گھنٹہ میں بالکل سفید اور سخت خمیرہ حاصل ہوتا ہے۔ آج کل زیادہ مقدار میں خمیرہ جات یا لعوق بنانے کے لیے یہی مشین استعمال کی جاتی ہے۔

۲۱ ضماد سازی کی مشین (WET GRINDER) (شکل نمبر ۲۱ دیکھئے)

اس مشین کے ذریعہ ضماد وغیرہ تیار کیے جاتے ہیں. بعض وقت کچے پتوں کا رس وغیرہ نکالا جاتا ہے۔ اس میں ایک پتھر کی اوکھلی ہوتی ہے جس میں دوا ڈالی جاتی ہے اس اوکھلی پر پتھر کا دستہ کرنٹ کے ذریعہ گھومنے لگتا ہے جس میں دوا پیسی جاتی ہے۔

۲۲- اقراص پر شکر چڑھانے کی مشین (TABLET SUGAR COATING PAN)

(ملاحظہ ہو شکل نمبر ۲۲) اس مشین کے ذریعہ قرص پر شکر کی تہہ چڑھائی جاتی ہے۔ مشین کے دو حصے ہوتے ہیں پہلے حصے سے شکر کی تہہ چڑھائی جاتی ہے۔ اور

دوسرے حصہ میں ریشم کا کپڑا لگا ہوا ہوتا ہے اس پر روغن وغیرہ ڈال کر ان اقراص کو چمکدار بنایا جاتا ہے۔ جس کو (Blishing Pan) کہتے ہیں۔ (اس کا مفصل بیان باب چہارم میں کیا گیا ہے)

23۔ حبوب کی سختی معلوم کرنے کا آلہ (Tablet Hardness Tester)

شکل نمبر (23) دیکھیئے۔ اس آلہ کے ذریعہ اقراص کی سختی کو دیکھا جاتا ہے۔ جب قرص تیار ہو تو اس قرص کو دو پنچ کے درمیان رکھ کر آہستہ آہستہ ہاتھ کے ذریعہ مشین کو دبایا جاتا ہے۔ جس نمبر پر قرص میں شگاف پیدا ہو یا ٹوٹ جائے تو اتنے کیلو وزن کے دباؤ کے ظاہر کرتا ہے اقراص پر ۴ کیلو بعض پر ۸ کیلو بعض پر ۱۰ کیلو تک کا وزن پڑتا ہے۔ اس سے زیادہ دباؤ نہیں ڈالا جاسکتا۔ کم دباؤ پر قرص جلدی پانی میں حل ہو جائے گی۔ زیادہ دباؤ پر قرص پانی میں جلد حل نہ ہوگی۔ اس لیے اوسط دباؤ پر اقراص کو تیار کیا جاتا ہے (یعنی ۸ کیلو)

24۔ قوام معلوم کرنے کا آلہ Hand Refractometer Sacchrometer

(شکل نمبر (24) ملاحظہ ہو) پہلے زمانے میں اطبا شربت۔ معجون اور خمیرہ کے قوام اپنے تجربہ سے بناتے تھے لیکن آج کل قوام معلوم کرنے کے لیے ایک جدید آلہ تیار کر لیا گیا ہے جس کو (Refractometer یا Sacchrometer) کہتے ہیں۔ اس آلہ کے ذریعہ مختلف فیصد کا قوام حاصل کر سکتے ہیں۔ اس آلہ کے ذریعہ کوئی غلطی کا امکان نہیں رہتا۔ اس آلہ میں 0 تا 90 درجہ تک نمبرات فیصد میں درج رہتے ہیں جس نمبر تک سیاہ لکیر نظر آئے اتنے فیصد کو بتلاتا ہے۔ جیسے شربت کے لیے 70٪ معجون جوارش کے لیے 75٪ اور خمیرہ کے لیے 78٪ تک قوام تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی شکر کے محلول میں کتنے گرام شکر اور کتنے گرام پانی ملایا گیا ہے بتایا جاتا ہے (اس کا مفصل بیان باب پنجم میں درج ہے)

25۔ جدید آلہ کشید (MODERN DISTILATER)

اس آلہ کے ذریعہ خوشبودار ادویہ وغیرہ کا عرق نکالا جاتا ہے۔ جس سے خوشبو اڑنے نہیں پاتی یہ سائنٹفک طریقہ سے عرق کشید کرنے کا آلہ ہے (دیکھیے شکل نمبر 25)

عرق کشید کرنے کا آلہ

حسب شکل اس میں ایک (Stainless Steel) کا بڑا استوانہ یا (برتن) ہوتا ہے
اس میں پیچدار برقی کائیلس (COILS) ہوتے ہیں جن کے ذریعہ برقی رو گزاری جاتی ہے۔
اور جس سے اس میں عرق کا پانی گرم ہونے لگتا ہے۔ یعنی کسی دوا کا عرق نکالنا مقصود ہو جیسے
عرق گلاب وغیرہ تو گلاب کی تازہ پتیوں کو پہلے 24 گھنٹوں تک پانی میں جس کا تناسب 1 : 12 ہوتا
ہے۔ بھگو دیا جاتا ہے۔ دوسرے دن اس پانی کو اس آلہ کے (JAR) میں ڈال دیا جاتا
ہے۔ برقی رو کی مدد سے پانی کو گرم کیا جاتا ہے۔ اس (JAR) راسٹیل کے برتن) کے درمیان
سے ایک نلی گزری ہوئی ہوتی ہے۔ جس کا تعلق اوپر کے استوانہ نما آلہ سے ہوتا ہے پانی کے
جوش کھانے کے باعث اس نلی کے ذریعہ بھاپ گزر کر استوانہ میں داخل ہوتی ہے۔ اس نلی
کے اطراف نل کے ذریعہ سرد پانی گذارا جاتا ہے۔ جب پانی کے بخارات استوانہ نما برتن
کی نالی میں سے گذرتے ہیں تو وہاں سرد پانی سے گلاب کے بخارات عرق میں تبدیل ہو جاتے
ہیں۔ اس نلی سے ایک اور نلی جڑی ہوتی ہے جس کے ذریعہ مطلوبہ عرق حاصل کر لیا جاتا ہے
دواؤں کی خوشبو وغیرہ خارج ہونے نہیں پاتی اور بہترین خوشبودار عرق گلاب حاصل
ہوتا ہے۔ اس استوانہ کی اوپر والی نلی سے گرم پانی خارج ہوتا رہتا ہے۔

جوہر اڑانے کا آلہ

(دیکھیے شکل نمبر 2) اس کا مفصل بیان باب اول اصطلاح 21 میں کیا جا چکا ہے

باب سوم

سفوفات کی طریقہ تیاری POWDER

سفوفات "سفوف" کی جمع ہے اور سفوف اس خشک دوا کو کہتے ہیں جو ایک یا کئی دواؤں کو کوٹ چھان کر یا پیس چھان کر بنایا جاتا ہے۔ سفوف کا دوسرا نام چورن بھی ہے۔ لیکن خاص طور پر چورن اس سفوف کو کہتے ہیں جو ہضم غذا کے لیے بنایا جاتا ہے اور اس کا جزو اعظم نمکیات ہوتے ہیں۔ جو سفوف دانتوں کو صاف کرنے کے لیے بنائے جاتے ہیں وہ سنون (منجن) کہلاتے ہیں۔ جو آنکھوں میں لگانے کے لیے باریک کھرل کر کے تیار کیے جاتے ہیں ان کو کحل (سرمہ) کہتے ہیں۔

سفوف سب سے پہلا مرکب ہے ورنہ اس سے پہلے یا تو نباتات کی پتیوں، پھلوں وغیرہ کو بطور دوا ویسے ہی چبایا جاتا تھا یا ان کا رس نکال کر یا پانی میں پیس کر چھان کر پیا جاتا تھا۔ قدیم حکماء میں سفوف کا موجد ارسطو ربیان کیا جاتا ہے۔

فن دواسازی خواہ بڑے پیمانے پر ہو یا چھوٹے پیمانے پر اپنی جگہ بڑی اہمیت اور ذمہ داری کا کام ہے کیونکہ اگر دواساز قرابادین کے مطابق بہتر اور اصلی اجزاء سے پورے وزن کے ساتھ دوائیں تیار نہ کرے یا عطار طبیب کے مطابق عمدہ وصاف اصلی دوائیں مریض کو نہ دے تو ظاہر ہے کہ ایسی دوا اور ایسے نسخہ سے مرض میں کمی کی بجائے اضافہ ہوگا۔ مریض کی جان ہلاکت میں پڑ جائے گی۔ اس لیے دواساز کو ایک خلیق دیانتدار آدمی ہونا چاہیئے۔ جو انسان زندگی کی قیمت سمجھتا ہو، دل میں خوف خدا رکھتا ہو اور جو مریض سے حسنِ اخلاق کے ساتھ پیش آتا ہو۔

دواساز کو اثنائے دواسازی میں عموماً مندرجہ ذیل اعمال سے واسطہ پڑتا ہے۔

۱۔ دق و سحق (کوٹنا اور پیسنا) (Pounding & Grinding)

مرکب ادویہ کی تیاری میں سفوف استعمال کیئے جاتے ہیں۔ مفرد دوا کو سفوف بنانے کے لیے کوٹنا اور پیسنا پڑتا ہے۔ جس کو دق و سحق کہتے ہیں۔ سفوف بنانے کے مختلف طریقے ہیں۔

بعض اوقات جوشاندہ تیار کرنے کے لیے دواؤں کو موٹا موٹا کوٹنا پڑتا ہے تاکہ دوا کے اجزائے موثرہ پانی وغیرہ میں اچھی طرح حل ہو جائیں۔ اس عمل کو نیم کوفتہ بھی بھی کہا جاتا ہے۔ بعض دفعہ کچلہ اور دندان فیل وغیرہ کو سوہان سے برادہ کر لیا جاتا ہے جس کو برد کرنا یعنی برادہ کرنا کہا جاتا ہے۔

عام طور پر دوائیں کھرل میں پیسی جاتی ہیں جو پتھر، لوہا اور چینی کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ بعض اوقات سل باٹ پر بھی پیسے جاتے ہیں۔ لوہے کے ہاون میں سخت سے سخت دوائیں پیسی جاتی ہیں۔ لیکن آج کل جدید طریقے سے مشینوں کے ذریعہ سفوف بنایا جا رہا ہے۔ جن میں مختلف نمبر کے چھلنیاں لگی رہتی ہیں مثلاً 60-80-100 نمبر وغیرہ جن سے آسانی کے ساتھ باریک یا موٹا سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ مختلف دواؤں کا مختلف طریقوں سے سفوف بنایا جاتا ہے۔

سخت ادویہ کا سفوف بنانا

سپاری۔ کھجور وغیرہ جیسے سخت دواؤں کو پہلے دھوپ میں یا ہلکی آگ پر گرم کر لیا جاتا ہے تاکہ رطوبت خارج ہو جائے۔ اس کے بعد اس کو لوہے کے ہاوُن میں ڈال کر کوٹا جاتا ہے اور مختلف نمبروں کے چھلنیوں سے چھانا جاتا ہے۔ باقی حصہ کو پھر دوبارہ کوٹ کر چھانا جاتا ہے۔ اس طرح زیادہ سے زیادہ سفوف حاصل ہوتا ہے۔ ذیل میں ان چند مخصوص ادویہ کے کوٹنے پیسنے کی ہدایات درج کی جا رہی ہیں جن کا سفوف مشکل سے تیار ہوتا ہے۔

۱۔ آرد خرما (DRY DATES)

چھوارہ یا کھجور خشک کا سفوف بنانا مشکل ہے۔ کیونکہ اس کے اندر لیسدار یا شہد

جیسی رطوبت ہوتی ہے۔ اس کا سفوف بنانے کے لیے چھوہارہ میں سے گٹھلی (بیج) نکال کر اور لوہے کی کڑاہی میں ڈال کر آگ پر یہاں تک خشک کریں کہ وہ سوکھ کر کٹنے کے قابل ہو جائے ۔ اگر موسم گرما ہو تو تیز دھوپ میں خشک کر لینا کافی ہوا کرتا ہے۔ لیکن بعض وقت چھوہارہ کا سفوف بنانے کے بجائے اس کو پانی یا دودھ میں خوب جوش دے کر ہاتھ سے اچھی طرح مل کر چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ بعض مرکبات جیسے معجون اردخرما۔ معجون سپاری پاک میں بعض اطباء اس کا سفوف حاصل کر کے قوام میں ملاتے ہیں۔

2- اُشق و مُقل (AMONONIA CUM & MUKUL)

یہ چکنے گوند ہوتے ہیں۔ گوندوں کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ توے یا کڑاہی میں رکھ کر نرم آگ پر خشک کر لیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح گوگل یا اشق سوکھ جاتا ہے تو پیس کر سفوف بنا لیا جاتا ہے۔

3- افیون (OPIUM)

افیون کے اندر بھی رطوبت موجود ہوتی ہے۔ اس لیے اس کو بھی ہلکی آگ پر گرم (بریان) کر کے اس کی رطوبت کو اڑایا جاتا ہے لیکن احتیاط کے ساتھ کہ افیون جلنے نہ پائے ۔ جب اچھی طرح خشک ہو جائے تو کھرل میں پیس کر سفوف بنا لیا جاتا ہے۔ بعض وقت اس کو دودھ میں جوش دے کر دودھ کو گرم قوام میں ملا دیا جاتا ہے۔ خصوصاً اگر معجون میں شامل کرنا ہو۔ ایسی جملہ دوائیں جن میں رطوبت ہوتی ہے جیسے افیون۔ اشق۔ گوگل (مقل) انار دانہ۔ ناریل۔ وغیرہ۔ بعض وقت ان دواؤں کو ۲۴ گھنٹے تک بھگویا جاتا ہے۔ اس کے بعد جوش دے کر چھان لیا جاتا ہے۔ چھنے ہوئے محلول کو دوسری دواؤں میں ملا کر گولیاں بنا لیتے ہیں یا معجون میں شریک کرتے ہیں۔

4- رسوت (RASAUT)

اس کو بھی آگ پر گرم کر کے سفوف بنایا جاتا ہے اس سفوف کو معاجین یا گولیوں میں ملایا جاتا ہے۔ بعض وقت رسوت کا بھی محلول حاصل کر کے سفوف میں ملا کر گولیاں

بناتے ہیں۔

5۔ مصطگی (MASTAGI)

مصطگی کو کھرل میں ڈال کر نہایت ہلکے ہاتھ سے یعنی زیادہ دباؤ نہ ڈالا جائے، پیسا جاتا ہے۔ ورنہ کھرل کی گرمی اور رگڑ کی حرارت سے مصطگی نرم ہو کر کھرل اور دستہ کے ساتھ چپک جاتی ہے۔ اس لیے اس کو تنہا پیسنا چاہیے۔ دوسری دواؤں کے ساتھ نہ ملایا جائے۔ بعض وقت اس میں تھوڑی سی شکر ملا کر پیسنے سے بآسانی سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اگر جوارش وغیرہ میں شریک کرنا ہو تو معجون یا جوارش مکمل سرد ہونے کے بعد ملا کر گھوٹا جاتا ہے یا اس کو گھی میں ہلکی آگ پر گرم کر کے حل کر لیا جاتا ہے۔ اور اس محلول کو شکر کے قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جیسے جوارش مصطگی میں اس کو اسی طریقہ سے استعمال کیا جاتا ہے۔

6۔ مغزیات

مغزیات کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ان کو ہاون دستہ میں کوٹ کر یا سل بٹے پر پیس کر سفوف بنالیں۔ مغزیات کا سفوف ۲۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے بعض وقت اس کا شیرہ نکال کر دواؤں میں ملایا جاتا ہے۔ یا قوام کے وقت ملا کر دوبارہ قوام حاصل کیا جاتا ہے۔

7۔ سمی دوائیں (TOXIC DRUGS)

جیسے کچلہ، Nuxvomica، وغیرہ پہلے ان ادویہ کو مدبر کر لیا جاتا ہے۔ اس عمل سے کچلہ جیسی دوائیں نرم ہو جاتی ہیں تو ان کو کوٹ کر موٹا موٹا سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس کے بعد انہیں مشینوں کے ذریعہ یا لوہے کے ہاون میں کوٹ کر باریک سفوف بنالیتے ہیں اور پھر معجون وغیرہ میں شامل کر لیتے ہیں۔

8۔ تخم املی (TAMARIND SEED)

اس کے سفوف کے لیے تخم املی کو توے یا لوہے کی کڑاہی میں بھون کر اس کا چھلکا

دور کیا جاتا ہے۔ مغز کو کوٹ کر سفوف بنایا جاتا ہے یا پھر تخم املی کو ۴-5 دن تک پانی میں بھگوئے رکھیں۔ جب وہ پھول جائے تو اس کا چھلکا دور کر کے کوٹ کر باریک کریں۔ نرم حالت میں کوٹنے سے اچھی طرح سفوف بنے گا۔

۹۔ ابریشم (SILK)

ابریشم کو سفوف کرنے کے لیے سب سے پہلے ابریشم کو قینچی سے باریک کتر کر گرم توے پر بریان کر لیا جاتا ہے اس کو پھر کھرل میں باریک پیس کر سفوف بنالیا جاتا ہے زیادہ تر اس کا جوشاندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ جوشاندہ کے لیے ابریشم کو مقرض کریں پھر 2-3 پانی سے خوب دھوئیں اور مسلسل 8 روز تک صبح و شام جوشش دینے سے اس کے اجزائے موثر جوشاندہ میں آجاتے ہیں۔ معمولی گرم کرنے سے کچھ فائدہ نہ ہوگا۔ آج کل جدید طریقہ سے اس کا محلول حاصل کیا جاتا ہے۔ یعنی ابریشم کو سوڈیم ہائڈرو آکسائیڈ (NaOH) کے ساتھ ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ تو یہ فوری محلول کی شکل میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ اس محلول کو دوسرے ادویات کے جوشاندے کے ساتھ شکر ملا کر خمیرہ بنالیا جاتا ہے جیسے خمیرہ گاؤزبان وغیرہ

۱۰۔ قیمتی جواہرات کا سفوف

جیسے یاقوت۔ مروارید۔ زمرد۔ عقیق۔ لعل۔ ہیرا۔ یشب۔ صدف۔ مرجان۔ بسد وغیرہ۔

سب سے پہلے ان دواؤں کو سنگ سیاہ کے کھرل میں ڈال کر باریک پیسا جاتا ہے اور ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سفوف کو سنگ سماق کے کھرل میں ڈال کر کسی عرق جیسے گلاب یا عرق کیوڑہ کے ساتھ کھرل کیا جاتا ہے یہاں تک کہ پورا عرق جذب ہو کر خشک سفوف حاصل ہو جائے۔ اس سفوف کو دونوں انگلیوں سے مل کر دیکھا جاتا ہے کہ سفوف میں کھردرا پن تو نہیں ہے۔ اگر کھردرا پن محسوس ہو تو زیادہ عرق ڈال کر پیسا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفوف بالکل نرم و باریک ہو جائے اور سفوف پانی کی سطح پر تیرتا رہے۔ ڈوبنے نہیں پائے۔ اس

طرح اس سفوف کی جانچ کی جاتی ہے کہ سفوف استعمال کے قابل ہے یا نہیں۔ اس قسم کے سفوف کو محلول کرنا بھی کہتے ہیں۔ کیونکہ اطباً نسخوں میں مروارید محلول۔ مرجان محلول۔ یاقوت محلول وغیرہ لکھا کرتے ہیں۔ اس سے مراد یہی جواہرات کا باریک سفوف ہے جو عرقیات میں پیسا گیا ہے۔

11۔ سنگ سرمہ (ANTIMONY)

سرمہ کو سفوف کرنے سے پہلے مدبر کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو اس وقت تک کھرل کیا جاتا ہے کہ اس کے باریک ذرات کی د چمک، بالکل غائب ہو جائے اور انگلی سے ملنے پر قطعاً کرکراہٹ نہ محسوس ہو۔ اس کے بعد اس کے سفوف کو ریشم کے کپڑے میں چھانا جاتا ہے۔ تاکہ باریک ذرات آنکھ کو نقصان نہ پہنچا سکے۔ اس لیے سرمہ کو بہت باریک پیسا جاتا ہے۔

ابرک (MICA)

ابرک کا سفوف بنانے کے لیے سب سے پہلے ابرک کو لوہے کے ہاون دستہ میں ڈال کر خوب کوٹا جاتا ہے جس سے اس کے پرت علاحدہ ہو جاتے ہیں۔ اس سفوف کو ایک دبیز کپڑے میں پوٹلی باندھ کر گرم پانی میں بھگو دیا جاتا ہے۔ اور دونوں ہاتھوں سے ملا جاتا ہے جس سے ابرک کے باریک ذرات کپڑے سے خارج ہو کر گرم پانی میں جمع ہو جاتے ہیں۔ اس طرح اس عمل کو 2 - 3 دفعہ دہرایا جاتا ہے جس سے باریک سفوف پانی میں آجاتا ہے اور اس پانی کو چند گھنٹے تک رکھ چھوڑنے سے ابرک کے ذرات پانی کی تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ بعد ازاں پانی کو پھینک دیا جاتا ہے اور سفوف کو خشک کر کے دواؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اس سفوف کو ابرک محلوب کہا جاتا ہے۔

زعفران (SAFFRON)

زعفران کو اگر کسی خشک مرکب (مثلاً سفوف) میں باریک شدہ ملانا ہو تو خشک

کر کے باریک کھرل کر کے ملا سکتے ہیں۔ بلکہ بہتر یہ ہے کہ باریک شدہ زعفران میں دیگر خشک ادویہ کا سفوف ملا کر کچھ دیر اور کھرل کریں تاکہ زعفران تمام اجزاء میں اچھی طرح شامل ہو جائے۔ لیکن اگر زعفران کسی معجون یا جوارش میں ملانا ہو تو اس کو پہلے باریک کھرل کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں عرق گلاب یا عرق کیوڑہ ملا کر خوب پیسا جاتا ہے یہاں تک کہ زعفران اچھی طرح عرق میں حل ہو جائے۔ اس زعفران کو معجون و جوارش کے گرم قوام شہد کے قوام میں ملا کر اچھی طرح حل کر لیا جاتا ہے اس کے بعد دواؤں کا سفوف قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے تاکہ زعفران اچھی طرح معجون میں مل جائے۔ نیم گرم قوام میں زعفران کا محلول ملانے سے عرق کے بخارات اڑ جائیں گے۔ اور رطوبت باقی نہ رہے گی۔ ورنہ معجون خراب ہو گا۔

۱۴۔ مشک و جند بیدستر (MUSK & JUND-E-BEDASTAR)

اس کو کسی عرق میں کھرل کر کے معجون یا خمیرہ کے قوام میں ملایا جاتا ہے۔ یا اس کا سفوف ملا کر استعمال کیا جاتا ہے۔

15۔ عنبر (AMBER)

عنبر کو کسی عرق میں پیسا نہیں جاتا کیونکہ وہ چپک جاتا ہے۔ اس لیے اس کو خشک پیسا جاتا ہے یعنی اس میں تھوڑی سی شکر ملا کر پیسنے سے اس کا سفوف حاصل ہو جاتا ہے بعد ازاں خمیرہ میں سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بہتر یہ ہے کہ اس کو گرم گھی میں حل کر لیا جائے اور اس گھی کو قوام میں ملا کر گھوٹ دیا جائے اس طرح عنبر پورے خمیرہ مل جائے گا۔

کافور (CAMPHOR)

اس کو سفوف بنانے کے لیے خشک کھرل میں ڈال کر ہلکے ہاتھوں سے پیسا جاتا ہے۔ بعض وقت اس سفوف پر الکحل کے چند قطرات ٹپکا کر پیسا جاتا ہے۔ جس سے کافور حل ہو جاتا ہے پھر اس محلول میں دیگر ادویہ کا سفوف ملا کر پیسا جاتا ہے۔ جس

سے کافور پورے سفوف میں مل جائے۔

نوٹ :۔ اگر گولیاں بنانا یا قرص بنانا مقصود ہو تو سفوف باریک پیسا جاتا ہے یعنی ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے یا ململ کے کپڑے سے بھی چھان سکتے ہیں۔ اگر سفوف کسی ہاضم دوا میں استعمال کرنا ہو تو زیادہ باریک نہ ہونا چاہیئے اس کے لیے ۶۰ نمبر کی چھلنی استعمال کرنا چاہیئے۔ اگر یہی دوائیں جو گردوں کے امراض میں استعمال ہو رہی ہوں تو ان کا سفوف باریک یعنی 80 نمبر کا ہونا چاہیئے۔ اگر گولیاں بنانا ہو تو ۱۰۰ نمبر کی چھلنی استعمال کرنی چاہیئے۔ اگر سفوف میں جواہرات و حجریات ہوں تو ان کو علاحدہ علاحدہ کھرل کر کے باقی ادویہ کے ساتھ ملانا چاہیے۔

اگر سفوف میں مغزیات شامل ہوں تو ان کو علاحدہ باریک پیس کر ۴۰ نمبر کی چھلنی میں چھان کر دیگر سفوف ادویہ کے ساتھ ملانا چاہیے۔

اگر سفوف کے اندر نوشادر، شورہ وغیرہ جیسی جاذب رطوبت چیزیں ہوں جن کے ساتھ موسم برسات میں نم ہو کر خراب ہونے کا اندیشہ ہو تو اس سفوف کو شیشی میں ڈال کر اس کے اندر چونے کی پوٹلی ایک دھاگے کے ذریعہ ڈاٹ سے باندھ کر لٹکائیں تاکہ چونا ہوا کی نمی کو بخوبی جذب کرتا رہے اس ترکیب۔ سے سفوف نم نہیں ہوگا۔

سفوف کو کانچ کے برتنوں میں ڈال کر اچھی طرح ڈاٹ سے بند کر دیں تاکہ اندر ہوا نہ داخل ہو سکے۔ دواؤں کا سفوف بنا کر رکھنے سے خراب ہونے کا اندیشہ ہے لہٰذا 2 ماہ سے زیادہ مدت تک سفوف نہیں رکھنا چاہیے۔

مرکب دوائیں بناتے وقت ہر ایک دوا کا سفوف علاحدہ علاحدہ ناپ تول کر ملانا چاہیئے تاکہ اوزان کی ترکیب میں فرق نہ آنے پائے۔ ہر سفوف کے مرتبان پر سلپ چسپاں کرنا ضروری ہے ورنہ شناخت میں دشواری پیش آسکتی ہے اور بسا اوقات نفع کے بجائے نقصان لازم آتا ہے۔ چند مشہور سفوفات مثلاً سفوف برص۔ سفوف چٹکی۔ سفوف سرخ۔ سفوف سـ[illegible]ن۔ سفوف شورہ قلمی۔ سفوف طین۔ سفوف نمک شیخ الرئیس۔ سفوف نمک سلیمانی۔ سفوف حابس الدم۔ کے نسخے معہ طریقہ تیاری۔ مقدار خوراک اور [illegible] سہولت کے لیے خاص

طور سے درج کیے جا رہے ہیں۔

چند مشہور مرکبات

۱۔ سفوف برص

نسخہ۔ انجیر خشک۔ تخم پنواڑ ہر ایک ۱۰ گرام بابچی۔ چاکسو ہر ایک ۲۰ گرام۔

ترکیب تیاری

جملہ دواؤں کو پاک و صاف کر کے کوٹ کر ۸۰ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف بنائیں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

برص (پھلبہری) کے لیے مفید ہے۔

مقدار خوراک

۱ تا ۵ گرام یہ سفوف رات کو ۲۰۰ ملی لیٹر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح کو صاف پانی (زلال) نتھار کر پیئں اور ثفل پیس کر داغوں پر لگائیں غذا میں بیسنی روٹی دیں۔

۲۔ سفوف چٹکی

نسخہ۔ ہلیلہ سیاہ۔ پودینہ خشک۔ فلفل سیاہ۔ نمک طعام۔ نرکچور۔ سہاگہ بریاں (تنکار) ہر ایک ۱۰ گرام۔

ترکیب تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کرنے کے بعد کوٹ کر ۸۰ نمبر چھلنی سے چھان کر سفوف بنائیں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

یہ سفوف بچوں کے اکثر امراض معدہ میں مفید ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔ قوت ہاضمہ کو بڑھاتا ہے۔ ریاح خارج کرتا ہے۔

مقدار خوراک

500 ملی گرام سے ایک گرام تک پانی کے ساتھ کھلائیں۔

3۔ سفوف سرخ

نسخہ:۔ پھٹکری بریان۔ گیرو۔ ہر ایک 20 گرام

ترکیب تیاری

دونوں دواؤں کو کوٹ کی چھلنی نمبر 80 سے چھان کر سفوف تیار کر لیں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

سوزاک میں مفید ہے۔ پیشاب لاتا ہے اور پیپ کو بند کرتا ہے۔

مقدار خوراک

3 گرام سفوف پھانک کر اوپر سے شربت بزوری 25 ملی لیٹر پانی میں ملا کر پلائیں۔ صبح و شام استعمال کرنے سے چند دن کے اندر اندر نمایاں فائدہ نظر آئے گا۔

4۔ سفوف سیلان الرحم

نسخہ:۔ طباشیر اصلی۔ بیج بند۔ تخم اوٹنگن۔ تخم خشخاش سفید۔ تخم سروال۔ تال مکھانہ ستاور۔ کشنیز خشک۔ بکاکڑہ اسگندھ۔ گل سپاری۔ چنیا گوند، کتیرا، صمغ عربی۔

رگوند ببول، تیالکماہ ہر ایک ۲۰ گرام قند سفید (شکر) ہم وزن سفوف (260) گرام۔

ترکیب تیاری

تمام دواؤں کو پاک وصاف کر کے کوٹ کر چھلنی 80 نمبر سے چھان کر سفوف تیار کریں۔ پھر قند سفوف کو پیس کر ۶۰ نمبر چھلنی میں چھان کر اس سفوف میں ملا کر دوبارہ تمام سفوف کو ۶۰ نمبر کی چھلنی سے چھانیں اور شیشے کے مرتبان میں بھر کر رکھ دیں۔

فوائد

خصوصاً عورتوں کے امراض سیلان الرحم رحم سے سفید رطوبت کا آنا میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

ایک گرام سفوف دودھ یا پانی کے ساتھ صبح وشام استعمال کرائیں۔

5۔ سفوف شورہ قلمی

نسخہ ۱۔ جواکھار۔ زیرہ سفید۔ شورہ قلمی۔ کباب چینی۔ گیرو ہر ایک ۱۰ گرام۔

ترکیب تیاری

سب دواؤں کو کوٹ کر 80 نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف تیار کریں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

سوزاک اور پیشاب کی جلن میں مفید ہے۔ پیشاب خوب لاتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا ۵ گرام سفوف روزانہ صبح وشام لسی، چھاچ یا شربت بزوری معتدل

کے ساتھ استعمال کرائیں۔

6۔ سفوف طین

نسخہ ا۔ اسپغول مسلم، تخم ریحان۔ تخم کنوچہ۔ طباشیر۔ تخم حماض۔ گل ارمنی۔ صمغ عربی نشاستہ گندم ہر ایک ۱۰ گرام۔

طریقہ تیاری

ابتدا کے تین دواؤں کو چھوڑ کر باقی دواؤں کو کوٹ کر 80 نمبر کی چھلنی سے چھانیں ابتدا کے تین دوائیں اسپغول۔ تخم ریحان۔ تخم کنوچہ بغیر کوٹے سالم ہی سفوف میں ملا کر رکھیں۔

فوائد

سفوف صفراوی اور خونی دستوں کو روک دیتا ہے۔ پیچش میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

5-5 گرام سفوف گھی سے چرب کر کے صبح و شام دیں اور اس کے ساتھ ا تا ۲ گرام ریشہ خطمی کا لعاب نکال کر پلائیں۔ چند خوراک سے فائدہ ہو جائے گا۔

7۔ سفوف نمک شیخ الرئیس

نسخہ ب۔ نمک طعام۔ ۱۲ گرام۔ فلفل سفید۔ ۹ گرام۔ نوشادر قلمی۔ زنجبیل رسونٹھ، فلفل سیاہ رکالی مرچ، پودینہ خشک۔ تخم کرفس۔ ہر ایک 6 گرام۔ تخم بالون رجر جر، بادیان خورد۔ نانخواہ راجوائن دیسی، سنبل الطیب ربالچھڑ) ہر ایک 3 گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر ۸۰ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف کو چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

معدہ کو قوی بنا دیتا ہے۔ بدہضمی اور ریاح کو زائل کرتا ہے۔ غذا کو ہضم کرتا اور بھوک لگاتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا ۲ گرام سفوف بعد غذا استعمال کریں۔

سفوف حابس الدم

نسخہ:۔ سنگ جراحت۔ گیرو۔ طباشیر اصلی ہر ایک ۲۰ گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنائیں شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

فوائد

ہر عضو کے جریان خون کو روکتا ہے۔ نفث الدم۔ کثرت حیض میں بہت مفید ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا ۲ گرام سفوف صبح و شام پانی سے استعمال کریں ۲-۳ روز میں کافی فائدہ ہوگا۔

تصویل (SEIVING) چھاننا غسل دینا)

تصویل کو مختلف معنوں کے لحاظ سے استعمال کیا جاتا ہے۔ تصویل کو بعض وقت نخل (چھاننا) کے طور پر استعمال کرتے ہیں اور بعض وقت غسل (دھونا) کے طور پر بھی جیسے اگر سفوف کو چھاننا ہو تو مختلف نمبروں کی چھلنیاں استعمال کی جاتی ہیں۔ یعنی ایک مربع انچ میں جتنے سوراخ ہوتے ہیں ان کا نمبر سوراخ کی تعداد دوگنا ہوتا ہے مثلاً اگر کسی چھلنی کے ایک مربع انچ رقبہ میں 20 سوراخ ہیں تو اس کو 40 نمبر کی چھلنی کہا جائے گا۔ اگر 30 سوراخ ہیں تو 60 نمبر کی چھلنی۔ اگر 40 سوراخ ہوں تو 80 نمبر کی چھلنی اور اگر 50 سوراخ ہوں تو 100 نمبر کی چھلنی کہلائے گی یعنی 100 نمبر کا عمدہ باریک سفوف (Fine powder) کہلائے گا۔ علاوہ بریں سفوف کو ململ کے کپڑے سے بھی چھانا جا تا اس کو بھی تصویل کہتے ہیں، اس طرح جوشاندہ اور شربت کو دبیز کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ آنکھوں کی دوا نقطری کاغذ (Filter paper) کے ذریعہ چھانا جاتا ہے۔ بعض دوائیں جیسے مویز منقی۔ انجیر زرد۔ آلو بخارا وغیرہ پہلے پانی سے دھو کر صاف کر لی جاتی ہیں۔ اور 12 گھنٹے تک ان کو پانی میں بھگویا جاتا ہے۔ اس کے بعد جوش دے کر ہاتھوں سے خوب ملا جاتا ہے۔ اچھی طرح پانی میں حل ہو جانے کے بعد تاروں کی چھلنی یا ململ کے کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ یہ بھی عمل تصویل کہلاتا ہے۔ اس طرح ترنجبین کو بھی چھاننے کے لیے رات بھر پانی میں بھگویا جاتا ہے۔ صبح جوش دے کر اچھی طرح ہاتھ سے مل کر ململ کے صاف کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ اس چھنے ہوئے پانی کو ایک گھنٹہ تک سکون کے ساتھ رکھا جاتا ہے۔ جس سے رسوب برتن کی تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ رسوب کو بغیر حرکت دیئے اس کے اوپر کے پانی کو احتیاط سے دوسرے برتن میں حاصل کر لیا جاتا ہے اور اس پانی کو قوام بناتے وقت استعمال میں لایا جاتا ہے یا پھر اس میں شکر ملا کر قوام بنا لیتے ہیں۔

تصویل کو بعض وقت نتھارنا کے معنی کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ جس میں مٹی چونا وغیرہ جیسی ادویہ کو جو پانی میں نمک کی طرح سے حل نہیں ہوتیں کنکر پتھر جیسے اجزاء سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ اس کی صورت یہ ہے کہ ایسے باریک پسے ہوئے سفوف کو

پانی میں ملاکر تھوڑی دیر کے لیے چھوڑ دیتے ہیں۔ جس سے اس سفوف کے موٹے ذرات کنکر۔ پتھر۔ ریت وغیرہ تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اور اس عرصہ میں اس سفوف کے باریک اجزاء پانی میں تیرتے رہتے ہیں اس کے بعد بہ آہستگی اوپر کے پانی کو نتھار لیتے ہیں جس کے ساتھ باریک اجزاء چلے جاتے ہیں اور تہہ میں بیٹھے ہوئے اجزاء کو پھینک دیتے ہیں۔ بشرطیکہ وہ کنکر۔ پتھر کی طرح بیرونی آمیزش ہوں۔ جن کا الگ کرنا مقصود ہے۔ اور اگر وہ اصل دوا کے موٹے اجزاء ہوں تو انہیں دوبارہ باریک پیسکر اسی طرح عمل کریں۔ یعنی نتھرے ہوئے پانی کو جس میں دوا کے باریک اجزاء ہوتے ہیں تھوڑی دیر ٹھہرا کر بار بار نتھارتے ہیں۔ پھر تہہ میں بیٹھی ہوئی چیز (راسب) کو ہر بار الگ کرتے جاتے ہیں۔ اس عمل کو اطباء بعض وقت غسل (دھونا) بھی کہتے ہیں۔ جو چیز اس طرح حاصل ہوتی ہے۔ اسے مغسول کہا جاتا ہے۔ جیسے شارنج مغسول۔ لاجورد مغسول وغیرہ۔ لیکن اس کے علاوہ غسل کے اور بھی طریقے ہیں۔ یہاں پر تصویل کے عمل کو غسل کہا گیا ہے۔ جس کے مختلف طریقے ہیں۔

غسل حجریات

اکثر پتھروں کے مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ انہیں خوب باریک کھرل کرکے پانی میں گھولیں۔ ایسا کرنے سے نہایت باریک اجزاء پانی میں مل کر پھیل جاتے ہیں اور موٹے اجزاء پانی کی تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اس کے بعد اس پانی کو معہ باریک اجزاء کے کسی دوسرے برتن میں الگ کرلیں اور آرام وسکون کے ساتھ چھوڑ دیں۔ جس سے یہ اجزاء تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ یہی اجزاء قابل استعمال ہیں۔

چونا مغسول (LIME WASHED)

چونے کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو بہت سے پانی میں اچھی طرح گھولیں۔ جو کچھ کنکر پتھر وغیرہ تہہ میں بیٹھ جائے اسے دور کردے اور باقی کو جو پانی میں ملا ہوا ہے آرام وسکون سے چھوڑیں جس سے چونہ تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ اور پانی اوپر آجائے گا اس پانی کو آہستگی سے گرادیں۔ اور پھر دوسرا پانی ڈال کر اس طرح گھولیں۔ اور تلچھٹ

کو دور کریں۔ اسی طرح سات بار کریں۔ اور اس کے پانی کو جس میں باریک ذرات ملے ہوتے ہوں رکھ چھوڑیں۔ صاف چونا تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ اس کو مغسول چونا کہتے ہیں۔

2۔ لک مغسول (LUK WASHED)

لاکھ کو لکڑی اور تنکوں سے پاک صاف کر کے پیسیں 30 گرام لک کو جوشاندہ 15 گرام ریوند چینی + 5 گرام از خرمکی کے ساتھ پیسیں اور پانی کو نتھاریں۔ باقی دوا میں اور جوشاندہ ملا کر رگڑیں یہاں تک کہ پورا لک حل ہو جائے۔ اس محلول کو ململ کے کپڑے کے ذریعہ چھان لیں اور چھنے ہوئے پانی کو سکون سے رکھ دیں۔ چند گھنٹے کے بعد لک کے ذرات تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ اس کے اوپر کے پانی کو گرا دیا جاتا ہے پھر اس پر تازہ پانی ڈال کر اچھی طرح مل کر رکھ چھوڑیں اس عمل سے لک دھول جائے گا۔ گرد و غبار اوپر آجائے گا۔ دو۔ تین گھنٹے کے بعد اس پانی کو گرا کر تہہ میں بیٹھے ہوئے لک کے ذرات کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ یہی لک مغسول کہلاتا ہے۔

3۔ صبر مغسول (ALOVES WASHED)

ایلوے کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ سنبل الطیب چرایتہ۔ تگر۔ تج۔ جاوتری۔ جائفل۔ مرکی۔ دار چینی۔ عود بلسان۔ حب بلسان۔ اذخر۔ مصطگی ہر ایک 10 گرام کو نیم کوب کر کے ایک لیٹر پانی میں جوش دیں۔ یہاں تک کہ نصف رہ جائے۔ پھر اس کو چھان لیں اور ایلوہ زرد آدھا کیلو باریک پسا ہوا اس میں ملا کر پانی نتھاریں اور ثفل کو جدا کر دیں۔ نتھرے ہوئے پانی ایک برتن میں سکون سے رکھ دیں اور تہہ نشین ذرات کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی صبر مغسول کہلاتا ہے۔

4۔ مردار سنگ مغسول

اس کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ مردار سنگ کو اس کے ہم وزن نمک کے ہمراہ پیس کر اس پر اس قدر پانی گرائیں کہ 4 انچ پانی اوپر آجائے۔ ایک ہفتہ تک روزانہ

تین مرتبہ حرکت دیتے رہیں ایک ہفتہ کے بعد پانی تبدیل کر دیں۔ اس طرح ۱۰ روز تک اس عمل کو دہراتے رہیں۔ بعد ازاں پانی کو گرا کر تہہ میں جمع شدہ ذرات کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی مردار سنگ مغسول کہلائے گا۔

(5) غسل آلطیان (مٹیوں کا دھونا)

جس مٹی کو دھونا چاہیں اس کو اس قدر پانی میں بھگوئیں کہ اچھی طرح مٹی گھل جائے۔ اس پانی کو کپڑے سے چھان لیں اور اس چھنے ہوئے پانی کو رکھ چھوڑیں۔ چند گھنٹوں کے بعد پانی کو گرا کر تہہ میں جمع شدہ مٹی کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی طین مغسول یعنی مغسول مٹی ہوگی۔

6۔ روغن زرد مغسول

گھی کو کسی برتن میں ڈال کر اس پر پانی ڈالا جاتا ہے یہاں تک کہ گھی اچھی طرح ڈوب جائے۔ اس کے بعد دونوں ہاتھوں سے خوب ملا جاتا ہے۔ پھر پانی کو گرایا جاتا ہے۔ دوسرا تازہ پانی ڈالا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو ۱۲ دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس کے بعد آخر میں پانی گرا کر گھی کو حاصل کیا جاتا ہے۔ یہی روغن زرد مغسول کہلاتا ہے۔

7۔ موم مغسول

موم جیسی پگھلنے والی چیز کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ جس چیز کو دھونا چاہیں۔ اس کو آگ پر پگھلا کر چند مرتبہ صاف اور نیم گرم پانی میں گرائیں۔ تاکہ اس کی غیر محلل کدورتیں تہہ نشیں ہو جائیں۔ اور جو کچھ پانی کے اوپر ہو اس کو حاصل کر لیں یعنی موم پانی میں ڈالنے کے بعد جم جائے گا اور پانی کی سطح پر آجائے گا۔ یہی موم مغسول کہلاتا ہے۔

8۔ غسل شیرج

تلوں کے تیل کا دھونا۔ تل کے تیل کو نمک کے پانی کے ہمراہ خوب اچھی طرح پھینٹ کر نرم آگ پر جوش دیں۔ اس کے بعد نمک کا پانی نکال کر دوسرا صاف پانی ڈال

کرجوش دیں۔ پھر اس پانی کو علاحدہ کر کے تیل کو حاصل کریں یہی مغسول تیل کہلائے گا۔

نوٹ :۔ نیلا توتیا۔ مجرا ر مہتی۔ شادنج۔ عقیق۔ لاجورد وغیرہ اسی اصول سے مغسول کیے جاتے ہیں یعنی اس کو باریک پیس کر سفوف بنا کر پانی میں حل کر کے اس پانی کو جس میں ذرات ملے ہوئے ہیں۔ دوسرے برتن میں حاصل کر کے ان کے ذرات کو تہہ نشیں کرایا جاتا ہے۔ اس کے اوپر کے پانی کو پھینک دیا جاتا ہے۔ اور تہہ نشیں ذرات کو سکھا کر کام میں لایا جاتا ہے۔

تدبیر ادویہ (Purification of drugs)

چند نباتی اور معدنی ادویہ جو طبعی طور پر پائے جاتے ہیں۔ ان میں اکثر سمیت موجود رہتی ہے۔ اگر ان ادویہ کو استعمال کرنا ہو تو پہلے ان کو مدبر کیا جاتا ہے۔ ان ادویہ کو مصفیٰ کہا جاتا ہے۔ یعنی دوا میں کوئی ایسا عمل کرنا جس سے اس کی مخصوص نقصاندہ صفت دور ہو جائے اور قابل استعمال ہو جائے اس کو تدبیر و اصلاح کہتے ہیں۔ اور ایسی اصلاح شدہ چیز مدبر کہلاتی ہے۔ دواسازی میں بہت سی دوائیں مدبر کر کے شامل کی جاتی ہیں۔ اس لیے ذیل میں مختلف چیزوں کے مدبر کرنے کے طریقے درج کیے جاتے ہیں۔

۱ افیون اور رسوت

افیون اور رسوت کو مدبر کرنے کے لیے پہلے ان کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے قینچی سے کتر لیے جاتے ہیں اور ان کو عرق گلاب میں 24 گھنٹوں تک بھگو کر رکھا جاتا ہے۔ جس سے ٹکڑے نرم ہو جاتے ہیں ان کو ہاتھوں سے خوب مل کر دوسرے برتن میں دبیز کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس چھنے ہوئے محلول کو دو تین گھنٹے تک ساکن رکھا جاتا ہے۔ دو تین گھنٹے کے بعد افیون اور رسوت کے موٹے ذرات برتن کی تہہ میں بیٹھ جائیں گے پھر اس کے اوپر کے پانی کو دوسرے برتن میں آہستگی کے ساتھ منتقل کر لیا جاتا ہے تاکہ نیچے بیٹھے ہوئے ذرات ہلنے نہ پائے۔ اس حاصل شدہ محلول کو ہلکی آگ پر رکھ کر تبخیر کے ذریعہ پانی کو اڑایا جاتا ہے۔ جو گاڑھا سا مائع حاصل ہوتا ہے اس کو مصفیٰ افیون و مصفیٰ رسوت کہتے ہیں۔

2۔ زیرہ سیاہ اور اجوائن

ان ادویات کو ایک برتن میں ڈال کر ان پر سرکہ اتنا ڈالا جاتا ہے کہ وہ دو ڈیڑھ انچ اوپر رہے۔ ان ادویات کو 72 گھنٹے تک رکھا جاتا ہے۔ جس سے سرکہ دوائیوں میں جذب ہو گا۔ ان دوائیوں کو نکال کر سایہ میں خشک کر لیا جاتا ہے۔ بعد میں ان کا سفوف بنا کر دوا میں استعمال کرتے ہیں۔ جوارش کمونی بنانے کے لیے زیرہ سیاہ کو اسی طرح مدبر کر کے استعمال میں لاتے ہیں۔

3۔ انزروت

انزروت کو باریک پیس کر اس کے سفوف میں بکری کا دودھ یا گدھی کا دودھ ملا کر ضماد بنا لیتے ہیں۔ اس گاڑھے ضماد کو جھاؤ کی لکڑی پر لپیٹ دیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح جم جائے اس لکڑی کو کوئلے کی آگ پر گرم کر کے سکھایا جاتا ہے۔ یہی مدبر انزروت ہے۔

4۔ بھلانوان (بلاذور)

بھلانوان کو مدبر کرنے کے لیے پہلے اس کے سرخ ٹوپی والے حصے کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ جس کو بھلانوان کا پھول کہتے ہیں (جس کو شوق سے کھایا جاتا ہے)، اس علاحدہ کردہ کالے بھلانوان کو گرم سرخ چمٹے سے دبایا جاتا ہے۔ جس سے بھلانوان کا تیل نکل جاتا ہے احتیاط رہے کہ تیل جسم کو لگنے نہ پائے ورنہ چھالا آجائے گا۔ تیل نکالے ہوئے بھلانوان کو پانی میں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس طرح تین دفعہ تازہ پانی بدل کر جوش دیتے ہیں اس کے بعد ان بھلانوان کو دودھ میں جوش دیا جاتا ہے پھر اس کو دودھ سے نکال کر تازہ پانی سے دھویا جاتا ہے۔ ان کو سکھا کر دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔ مغز بھلانوان تل کے ساتھ یا مغز ناریل یا مغز اخروٹ کے ساتھ استعمال کر سکتے ہیں ورنہ چھالہ پیدا ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔

5- جمال گوٹہ (حب سلاطین)

مغز جمال گوٹہ کو اکثر مسہل کی گولیوں میں زیادہ تر استعمال کرتے ہیں۔ بغیر مدبر کیے اس دوا کو استعمال کرنے سے معدے کو نقصان پہنچ کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس لیے اس کو مدبر کرنا بے حد ضروری ہے۔ اس کو مدبر کرنے کے لیے جمال گوٹہ کو ایک پوٹلی میں باندھ کر گوبر کے پانی میں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو نکال کر پانی سے دھو لیا جاتا ہے۔ اس کے اوپر کے پوست کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس کے مغز کو لیموں کے رس میں ڈال کر خوب گرم کرتے ہیں پھر اس کے بعد ان کو نکال کر پانی سے دھو لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد 250 گرام جمال گوٹہ کو ایک تھیلی میں باندھ کر ایک لیٹر گائے کے دودھ میں ڈال کر اس قدر جوش دیا جاتا ہے کہ پورا دودھ سوکھ جائے۔ اس کے بعد جمال گوٹہ کو تھیلی سے نکال کر پانی سے دھو لیا جاتا ہے پھر دو بیج پتے کے درمیان میں سے پتی کو جو زہریلی ہوتی ہے۔ نکال کر پانی سے دھو کر سوکھا لیا جاتا ہے۔ اس کے سفوف کو دوسرے ادویہ کے ساتھ گولیاں وغیرہ بنا کر استعمال میں لاتے ہیں اس طرح مدبر جمال گوٹہ سے کسی قسم کا ضرر مثلاً مروڑ وغیرہ نہ ہوگا اور بہترین ملین ثابت ہوگا۔

6- چاکسو

چاکسو کو ایک کپڑے کی تھیلی میں باندھ کر اس کو ایک برتن میں جس میں بادیان کا جوشاندہ (چاکسو کے وزن سے نصف وزن بادیان کا جوشاندہ) یا نیم کے پتوں کا جوشاندہ (نیم کے پتے ہم وزن چاکسو) میں ڈبو یا جاتا ہے اور اس کو جوش دیا جاتا ہے ایک گھنٹہ یا آدھ گھنٹہ کے بعد چاکسو کو تھیلی سے باہر نکالا جاتا ہے اور سرد ہونے کے لیے رکھا جاتا ہے۔ جب نیم گرم حالت میں چاکسو کو دونوں ہاتھوں سے ملا جاتا ہے جس سے چاکسو کا پوست علاحدہ ہو جاتا ہے پھر مغز کو خشک کر لیا جاتا ہے یہی مدبر چاکسو ہے۔

7۔ کچلہ

100 گرام کچلے کو زرد مٹی میں دفن کر دیا جاتا ہے یا کسی نل کے نیچے دفن کر دیتے ہیں تاکہ روزانہ اس پر پانی پڑتا رہے اور مٹی سوکھنے نہ پائے۔ آٹھ۔دس دن کے بعد کچلے کو زمین سے نکال کر پانی سے صاف دھو لیا جاتا ہے۔اس کے بعد چاقو سے کچلہ پر کا پوست علاحدہ کیا جاتا ہے اور اس کے بعد اس کے دو حصے، دو بیج پتے ، علاحدہ کرکے اس کے درمیان سے پتی کو جو زہریلی ہوتی ہے نکال دیا جاتا ہے۔صاف کیے ہوئے کچلوں کو گرم پانی سے دھو لیا جاتا ہے۔اس کے بعد ان کو ایک ململ کے کپڑے کی یا جالیدار تھیلی میں باندھ کر ایک ایسے برتن میں لٹکایا جاتا ہے جس میں دو لیٹر دودھ بھر دیا گیا ہو تھیلی کو درمیان میں دھاگے کے ذریعہ لٹکایا جاتا ہے تاکہ تہہ میں نہ بیٹھ جائے۔اس کے بعد دودھ کو جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کر پورا دودھ سوکھ جائے۔اس کے بعد اس تھیلی کو نکال کر گرم پانی سے کچلوں کو دھو لیا جاتا ہے۔ ہر ایک کچلہ کو جو نرم حالت میں ہوتا ہے کھرل میں کوٹ لیا جاتا ہے اور اس کے پاوڈر کو سکھا لیا جاتا ہے۔اس سوکھے ہوئے سفوف کو گھی میں بھون لیا جاتا ہے۔اس کے بعد بھونے ہوئے پاوڈر کو مزید کوٹ کر باریک سفوف میں تبدیل کر لیا جاتا ہے۔یہی مدبر سفوف دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔کچلہ سے تیار کردہ دوائیں احتیاط کے ساتھ استعمال کرنا چاہیے خصوصاً مقدار خوراک کا خیال رکھا جائے۔کیونکہ غلطی سے مقدار خوراک بڑھ جائے تو فائدہ کے بجائے نقصان بھی ہوگا۔

8۔ گندھک آملہ سار

ایک ہانڈی میں اس قدر دودھ ڈالیں کہ نصف ہانڈی تک رہے۔ پھر اس کے منہ پر ململ کا کپڑا باندھ دیں اور گندھک نیم کوفتہ کرکے اس کپڑے پر بچھا دیں اور اس پر کوئی بڑا ظرف رکھ کر گرم کوئلہ ڈال دیں تاکہ اس کی گرمی سے گندھک پگھل کر کپڑے سے نفوذ کرکے دودھ میں آجائے۔ اوپر کے ظرف کو اس طرح رکھیں کہ وہ گندھک سے نہ لگے بلکہ اس سے اونچا رہے۔جب سب گندھک پگھل کر دودھ میں آجائے تو

نکال کر استعمال میں لائیں یہی مدبر گندھک ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ ایک حصہ گندھک آملہ سار، ۲ حصہ گائے کا گھی لے کر ایک برتن میں ڈال کر ہلکی آگ پر گرم کیا جائے۔ جب گندھک پگھل جائے اس میں چار حصہ سرد دودھ ملایا جائے۔ اس طرح اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جائے۔ ہر وقت تازہ گھی اور تازہ دودھ لیا جائے۔ اس طرح جو گندھک حاصل ہوگی وہ مدبر کہلائے گی۔

9۔ سنکھیا (سم الفار)

سفید سم الفار کو لے کر کھرل میں باریک سفوف بنالیں۔ اس سفوف پر لیموں کا رس ڈالا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پورا سفوف رس میں ڈوب جائے۔ پھر اس کو یہاں تک پیستے ہیں کہ پورا رس جذب ہو جائے۔ پھر اس میں لیموں کا رس ڈال کر دوبارہ پیسا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ یہی مدبر سنکھیا کہلائے گا۔ چونکہ سمی چیز ہے مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے۔

دوسری ترکیب یہ ہے کہ چرچٹہ کی راکھ کے مقطر پانی میں سنکھیا کا سفوف پیس کر ڈال دیں۔ اور کسی ظرف میں اس قدر پکائیں کہ خشک ہو جائے۔ یہی مدبر سنکھیا ہوگا۔

۱۰۔ شنگرف

پہلے شنگرف کو کھرل میں باریک پیس لیا جاتا ہے یہاں تک کہ اس کی چمک غائب ہو جائے۔ پھر اس میں لیموں کا رس ملا کر یہاں تک کھرل کریں کہ رس جذب ہو جائے۔ پھر دوبارہ اس خشک پاوڈر میں لیموں کا رس ڈال کر کھرل کریں اس طرح اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ آخر میں جو سفوف حاصل ہوگا وہ مدبر شنگرف ہوگا۔ یہ سمی چیز ہے مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے۔

نوٹ: شنگرف سے پارہ نکالنا

چونکہ یہ پارہ کا مرکب ہے۔ بعض وقت اس میں سے پارہ کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس ترکیب کے لیے پہلے شنگرف کو لیموں کے رس میں کھرل کر کے باریک ٹکیہ

بنالیں ٹکیہ سوکھنے کے بعد ان کو ایک ہانڈی میں علاحدہ علاحدہ رکھ کر اس پر دوسری ہانڈی اوندھیا دیں دونوں کے کنارے ہموار کرکے ملائیں اور مضبوط گل حکمت کر دیں۔ پھر چولہے پر رکھ کر نیچے خوب تیز آنچ جلائیں اور اوپر کی ہانڈی پر کپڑے کی کئی تہہ کرکے پانی سے بھگو کر رکھ دیں۔ خشک ہو تو پھر تر کر دیں تاکہ جو پارہ اُڑ کر اوپر پہنچے وہ سردی کی وجہ سے جم کر لگا رہے۔ لیکن اوپر والی ہانڈی کا اندرونی حصہ کھردرا ہونا چاہیئے تاکہ جو پارہ جمے وہ گرنے نہ پائے۔ تقریباً تین گھنٹے تک گرم کرنے سے پارہ اُڑ کر اوپر جا لگے گا۔ ٹھنڈا ہونے پر آہستگی چولہے سے اتار کر دونوں ہانڈیوں کو علاحدہ کرکے اوپر کی ہانڈی سے پارہ اکٹھا کر لیں اور کپڑے سے چھان کر رکھ لیں۔ اس ترکیب سے نکلا ہوا پارہ مصفیٰ ہوتا ہے دوبارہ تصفیہ کی ضرورت نہیں۔

۱۱- پارہ (سیماب)

پارہ کو مدبر کرنے کے تین طریقے بتلائے گئے ہیں۔ کسی ایک طریقے سے مدبر کیا جاسکتا ہے۔

(۱) پارہ کو اینٹ سفوف کے ساتھ ملا کر ۱۲ گھنٹے تک کھرل کرتے ہیں۔ اس کے بعد اس کو پانی کو سے دھولیا جاتا ہے اور پارہ علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس طرح مدبر پارہ دوائیں میں استعمال کیا جاتا ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کو ۴ تہہ والے کپڑے میں ڈال کر ہاتھوں سے نچوڑا جاتا ہے۔ اس عمل کو ۴ چار دفعہ دہرایا جاتا ہے تاکہ اس کی سیاہی بالکل غائب ہوجائے۔

تیسرا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کو ہلدی کے سفوف میں ڈال کر پیسا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو کئی دفعہ دہرایا جاتا ہے جب تک کہ کھرل کرنے سے سیاہی غائب نہ ہوجائے۔ جب سیاہی ختم ہوگی اس وقت پارہ استعمال کے قابل ہے۔

۱۲- خبث الحدید (لوہا)

چھوٹے چھوٹے خبث الحدید کے ٹکڑوں کو کوئلہ کی آگ پر سرخ گرم کیا جاتا

ہے اور ان کے چمٹے کے ذریعہ پکڑ کر آب ترپھلا یا سرکہ میں ڈبو یا جاتا ہے۔ اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ خبث الحدید کا سفوف بنا دیا جاتا ہے اور اس سفوف کو انگور کے سرکہ (SIRKA) میں ڈبویا جاتا ہے سرکہ اتنا ڈالا جاتا ہے کہ سفوف کی سطح سے 5 سنٹی میٹر سرکہ اوپر رہے 14 دن کے بعد اس کو چھان کر اور سفوف کو سکھا لیا جاتا ہے اور روغن بادام میں بریان کر لیا جاتا ہے۔

13۔ بیش یا بچھناک

30 گرام بیش کو لے کر باریک باریک ٹکڑے کر لیے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کو ململ کے کپڑے کی تھیلی میں باندھ کر دھاگے سے اس تھیلی کو دودھ کے برتن میں اس طرح ڈبویا جاتا ہے کہ وہ تہہ تک نہ پہنچنے پائے۔ اس کے بعد دودھ کو جوش دے کر خشک کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس تھیلی سے بیش کے ٹکڑوں کو نکال کر پانی سے دھو لیا جاتا ہے یہی مدبر بیش ہے۔

نوٹ: (دودھ ایک لیٹر لیا جائے)

14۔ ہڑتال ورقی

تقریباً 6 گرام ہڑتال ورقی لے کر اس کو ایک ململ کی تھیلی میں رکھ کر اس تھیلی کو ایسے برتن میں لٹکاتے ہیں جس میں پیٹھے کا رس بھرا ہوا ہو اور تھیلی برتن کی تہہ میں بیٹھنے نہ پائے بلکہ درمیان میں ہی لٹکی رہے اب اسے آہستہ آہستہ یہاں تک گرم کرتے ہیں کہ پورا پیٹھے کا رس جذب ہو جائے۔ اس کے بعد اسی تھیلی سے ہڑتال کو نکال کر پانی سے دھو لیا جاتا ہے۔ یہی مدبر ہڑتال ہے۔

15۔ سنگ سرمہ

سرمہ کو مدبر کرنے کے لیے چار طریقے ہیں۔ کوئی ایک طریقہ اپنایا جا سکتا ہے۔

الف۔ سرمے کے ٹکڑوں کو بکری کی چربی میں لپیٹ کر کوئلہ پر چمٹے سے پکڑ کر گرم کیا جائے جب تمام چربی پگھل جائے تو ان ٹکڑوں کو عرق بادیان یا برف کے پانی میں ڈبو دیا جائے یہی عمل تین دفعہ دہرایا جائے۔

ب۔ سرمہ کے ٹکڑوں کو عرق گلاب یا عرق بادیان میں ڈال کر اتنا گرم کریں کہ عرق جذب ہو جائے یہ عمل سات دفعہ دہرایا جائے۔

ج۔ سرمہ کے ٹکڑوں کو آب تربھلہ میں ۶ گھنٹے تک جوش دے کر نکالیں۔

د۔ سرمہ کے ٹکڑوں کو 21 دن تک بارش کے پانی میں ڈبو رکھیں اس کے بعد ان کو نکال کر باریک پیس کر استعمال میں لائیں۔ سرمہ کو اس وقت تک پیسنا چاہیئے کہ اس کی چمک غائب ہو جائے۔ اور ریشم کے کپڑے سے چھان کر اس سفوف کو محفوظ کر لیں اور سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔ لیکن یہ بات بطور خاص ملحوظ رکھنی چاہیئے کہ سرمہ میں ذرا بھی کھردرا پن نہ رہنے پائے ورنہ آنکھ میں زخم پیدا ہو سکتا ہے۔

باب چہارم

قدیم آلات و جدید مشینوں سے حبوب (Pills) واقراص (Tablets)
بنانے کا طریقہ تیاری و چند مشہور اقراص کے اجزا و طریقہ تیاری و استعمال بمقدار خوراک ۔

(الف)

حبوب (گولیاں) Pills ۔ چھوٹی اور گول شکل کی ہوتے ہیں۔ گولیاں بنانے کے لئے دواؤں کو نہایت باریک پیس کر ململ کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس سفوف میں کوئی مناسب سیال یا پانی ملا کر گوندھ لیا جاتا ہے جس کو لبدی کہتے ہیں۔ اگر ادویہ بھربھری ہوں تو گوند کا پانی یا کسی لعاب دار دوا، کا لعاب ملا کر لبدی بنائی جاتی ہے۔ پانی یا لعاب دار چیز کو رابطہ (Base) کہا جاتا ہے رابطہ کے طور پر پانی، شہد، لعاب صمغ عربی ، اور لعاب اسپغول وغیرہ کو استعمال کیا جاتا ہے۔ جب گولیاں بنانا مقصود ہو تو پہلے حسب نسخہ رابطات کے ذریعہ لبدی بنائی جاتی ہے جسے بعد میں گول چھڑی کے مانند بنا لیا جاتا ہے اور چھڑی کو حسب مقدار چھوٹے چھوٹے حصوں میں تقسیم کیا جاتا ہے ہر ایک حصہ کو انگلیوں کے درمیان گھمایا جاتا ہے جس سے گول شکل کی گولی بن جاتی ہے۔ اس کی مقدار خشخاش کے دانے سے لے کر عناب کی مقدار تک ہوتی ہے اور اس کا وزن بھی مختلف ہوتا ہے۔ یعنی ۔ املی گرام سے لے کر ایک گرام تک کی گولی ہوتی ہے۔ 125 ملی گرام کی گولی کو رتی یا گونگچی کے برابر کی گولی کہا جاتا ہے یا چنے کے برابر کی سائز بنائی جاتی ہے

گولی بنانا

گولیاں تین طریقے سے بنائی جاتی ہیں ۔

(۱) سادہ طریقہ یہ ہے کہ قدرتی ہاتھ سے کام لیا جاتا ہے۔ اس طریقہ میں ہاتھ اور انگلیوں کی مدد

سے لبدی کو بتی کی شکل میں تبدیل کر کے اس سے گولی بنا لیتے ہیں۔ بعض وقت ہتھیلی کی مدد سے بھی گولیاں گول کی جاتی ہیں۔

2۔ دوسرے طریقے میں ایک چھری اور ایک چکنی تختی استعمال کی جاتی ہے۔ اس تختی کو لوح مخطط (نمبر دار چینی کی تختی) اس لئے کہا جاتا ہے کہ اس پر ایک طرف پیمائش کے لئے آڑی اور کھڑی لکیریں منقش ہوتی ہیں۔ یہ تختی عام طور پر چینی کی ہوا کرتی ہے۔ اس طرح پر لبدی کی ایک مناسب مقدار رکھی جاتی ہے جس سے گولی کی مقدار کے مطابق چھری کی مدد سے مناسب دبانت کی بتی بنالی جاتی ہے اور اس بتی کی لمبائی لوح کی آڑی لکیر کے برابر رکھی جاتی ہے اس طرح اس آڑی لکیر کے متوازی اس بتی کو رکھ کر چھری کی دھار سے اس کے برابر ٹکڑے کاٹ لیے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کے برابر کاٹنے میں وہ چھوٹی چھوٹی کھڑی لکیریں رہنمائی کرتی ہیں۔ جو آڑی بڑی لکیر کو برابر کے چند حصوں میں تقسیم کر دیتی ہیں۔ اب ان مساوی تقسیم شدہ حصوں کو انگلیوں کی مدد سے یا کسی اور طریقہ سے گولی کی شکل میں گول کر لیا جاتا ہے۔ جس سے یکساں گولیاں حاصل ہوتی ہیں

تیسرا طریقہ بذریعہ مشین (دیکھئے شکل نمبر 23)

3۔ مختلف گولیاں بنانے کی خاص مشین بنائی گئی ہیں۔ لیکن بعض وقت ایک گول ڈرم یا (Coating Pan) میں سفوف ڈال کر مشین کو گھومایا جاتا ہے اور اس سفوف پر شربت اور گوند کا چھڑکاؤ کیا جاتا ہے۔ اور ساتھ ہی سفوف کو گھومایا جاتا ہے۔ جس سے (Pan) میں باریک باریک دانہ دار سفوف بننا شروع ہوتا ہے۔ پھر اس شربت کا چھڑکاؤ کرتے ہیں اوپر سفوف ڈالتے جاتے ہیں اور Pan کو موٹر کے ذریعہ گھمایا جاتا ہے جس سے دانہ دار سفوف چھوٹے چھوٹے گولیوں میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ یکساں سائز کے بنانے کے لئے ان گولیوں کو ایک ایسی چھلنی سے چھانا جاتا ہے جن کے سوراخ مطلوبہ گولیوں کے حجم کے برابر ہوتے ہیں باریک گولیاں سوراخ میں سے گزر جاتے ہیں اور ایک ہی حجم کی گولیاں چھلنی پر ٹھہر جاتی ہے۔ ان کو حاصل کر کے سایہ میں خشک کر لیا جاتا ہے اس طرح ایک ہی حجم کی خوبصورت گول گولیاں حاصل کر لی جاتی ہیں۔

چند ضروری ہدایات

ا۔ گولی کے اجزاء جتنے زیادہ باریک ہوں گے۔ گولی اسی قدر خوبصورت اور آسانی کے ساتھ

بن سکے گی۔

2۔ گولی کے نسخہ میں جو دوا کم مقدار میں اور سخت ہو مثلاً مروارید۔ دیگر مجربات وغیرہ تو ان کو دوسری دواؤں سے پہلے باریک کھرل کرلیا جائے اور بعد میں باقی دوائیں علیحدہ علیحدہ کوٹ چھان تول کر یکے بعد دیگرے ملا کر کھرل کرنا چاہئے اور آخر میں اس سفوف میں مروارید وغیرہ کا سفوف ملا کر دوبارہ تھوڑی دیر کھرل کریں تاکہ ایک دوسرے کے اجزا باہم اچھی طرح مل جائیں اس کے بعد اس کھرل میں متذکرہ رابط ملا کر کھرل کریں اور لبدی بنا کر گولیاں تیار کریں۔

3۔ سنکھیا جیسی زہریلی دواؤں (جن کی مقدار خوراک انتہائی قلیل ہوتی ہے) کو پیسنے کے متعلق بعض وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ پہلے ان کے ساتھ کوئی سخت چیز (مثلاً طباشیر) دوچند وزن ملا کر پیس لیا جائے ان کے بعد دوسرے اجزاء ملائے جائیں اور دیر تک کھرل کرتے جائیں تاکہ سنکھیا جیسی زہریلی دوا کی مقدار بعض گولیوں میں زیادہ اور بعض میں کم ہونے کا احتمال نہ رہے

4۔ اگر نسخہ میں مصطگی شامل ہو تو اس کو علیحدہ حسب ہدایت سفوف بنالیں اس کے بعد دوسری دواؤں کے ساتھ ہلکے ہاتھ سے کھرل کریں۔

5۔ اگر روغنی اجزاء مثلاً مغز بادام۔ مغز کدو وغیرہ ہو تو ان کو علیحدہ باریک پیس کر ملانا چاہئے۔

6۔ اگر گولیوں کے اجزاء میں گوگل۔ رسوت۔ افیون ہو تو اس کو پہلے پانی میں بھگو کر آگ پر گرم کر کے حل کریں۔ یا کوئی دوسری اس قسم کی نہ پیسنے والی یا مشک زعفران وغیرہ خوشبودار اجزا ہوں تو ان کو عرق گلاب یا پانی وغیرہ میں خوب اچھی طرح حل کر کے اس میں دوسری باریک شدہ دوائیں ملا کر لبدی بنا کر گولیاں تیار کریں۔

7۔ اگر کافور۔ ست اجوائن۔ ست پودینہ۔ روغن قرنفل وغیرہ جیسی چیزیں نسخہ میں ہوں تو ان کو بھی دوسری دواؤں کے ساتھ بڑی احتیاط کے ساتھ دیر تک پیسنا اور ملانا چاہئے۔

8۔ اگر حبوب کے نسخہ میں ایسے اجزاء ہوں جو فولاد اور لوہے کے ملنے سے بگڑ جاتے ہوں تو ان کو لوہے کے کھرل میں نہ کوٹنا چاہئے اور نہ لبدی بنائی جائے جیسے پارہ۔ دار چکنہ۔ رسکپور۔ حلیلہ جات آملہ۔ گل سرخ۔ پوست انار اور دوسرے کسیلے اور ترش اجزاء وغیرہ۔

9۔ بعض وقت چھوٹی گولیوں کو بڑا کرنے کے لئے کوئی دوسری اور بے ضرر چیز (مثلاً کتیرا۔ صمغ عربی۔ نشاستہ۔ طباشیر۔ رب السوس وغیرہ) ملا کر لبدی کا حجم بڑھا لیا جاتا ہے۔

۱۰۔ گولی باندھتے وقت لبدی ہاتھ سے چپک جائے تو ہاتھ اور انگلیوں کو روغن بادام یا گھی

وغیرہ سے چکنا کر لیا کریں۔ علاوہ بریں۔ نشاستہ۔ کھریا مٹی۔ دار چینی۔ اصل السوس وغیرہ کے سفوف کی مدد سے گولیاں باندھی جا سکتی ہیں۔

۱۱۔ گولیاں بننے کے بعد ایک دوسرے سے چپک جانے کا اندیشہ رہتا ہے اس لئے ان پر نشاستہ یا کھریا کا سفوف چھڑک کر گولیوں کو خشک کر دیا جاتا ہے۔

۱۲۔ جن گولیوں میں نمک۔ شورہ وغیرہ جیسے جاذب رطوبت اجزاء ہوں یا جن میں کافور۔ ست اجوائن۔ ست پودینہ جیسے لطیف اور اڑنے والے اجزا ہوں ان پر سونے چاندی کا ورق چڑھایا جاتا ہے۔ یا ان پر کسی غیر مضر روغن کی تہ چڑھا دی جاتی ہے۔

گولیوں پر ورق چڑھانا: (COATING)

گولیوں پر بعض وقت سونے اور چاندی کے ورق چڑھائے جاتے ہیں۔ ان گولیوں کو نقرئی (Silver Coating) یا طلائی (Golden Coating) کہا جاتا ہے۔ اس کے حسب ذیل چند اغراض ہوا کرتے ہیں۔

۱۔ بدمزہ گولیوں کی بدمزگی ان اوراق کی وجہ سے چھپ جاتی ہے۔ جیسا کہ حب ایارج کے استعمال کے وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ ان پر ورق نقرہ (چاندی کا ورق) چڑھا لیا جائے تا کہ ایلوے کی کڑواہٹ سے زبان محفوظ رہے۔ استعمال میں کوئی کراہیت پیش نہ آئے

2۔ بعض گولیوں میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں جو رطوبت کو جذب کر کے نم ہو جاتی ہیں۔ ورق چڑھانے سے رطوبت کا ان پر کوئی اثر نہیں ہوگا اور بہت حد تک نمی سے محفوظ ہو جاتی ہیں۔

3۔ ورق چڑھانے سے گولیاں خوشنما اور دیدہ زیب ہو جاتی ہیں۔ اور ان کی طرف طبیعت کی رغبت بڑھ جاتی ہے۔ چنانچہ حب جواہر جیسی قیمتی گولیاں بھی اسی مقصد سے مطابقت رکھتی ہیں۔

ورق چڑھانے کی تدابیر

گولیوں پر ورق چڑھانے کی تدبیر یہ ہے کہ کسی چکنی اور ہموار سطح کے خشک برتن میں چاندی کے ورق پھیلا کر اس پر گولیاں ڈال دی جائیں جو کسی قدر نم ہوں (نہ بالکل خشک ہوں اور نہ بہت زیادہ گیلی) پھر اس برتن کو 2-3 منٹ تک گولائی میں خوب گھمایا جائے۔ برتن کی اندرونی سطح ہموار اور چکنی ہونی چاہئے اور اس برتن کا گول ہونا مناسب ہے۔ تا کہ گردش کی حرکت ان میں آسانی کے ساتھ پیدا

کی جا سکے۔ یہ گول ظرف شیشہ، چینی، دھات یا لکڑی کا ہو سکتا ہے جس پر اوپر سے جم کر بیٹھ جانے والا ڈھکنا بھی ہو۔

۴. گولیاں اگر خشک ہوں تو ان کو نم کرنے کے لئے اکثر اوقات لعاب صمغ عربی استعمال کیا جاتا ہے۔ لعاب کے 2-3 قطرات اوسط درجہ کی دس بارہ گولیوں کو نم کرنے کے لئے کافی ہوا کرتے ہیں

5 . بعض اوقات گولیوں میں ایسے اجزا ہوتے ہیں جن سے چاندی کا ورق کچھ عرصہ میں سیاہ ہو جاتا ہے مثلاً گندھک ،ہینگ وغیرہ اس لئے ورق چڑھانے میں یہ نکتہ بھی مدنظر رہے۔ بعض گولیوں میں اگر پارہ وغیرہ ہو تو چاندی کا ورق پس منظر میں ہو جانے کے سبب نظر نہیں آتا پارہ اور چاندی کے درمیان امتزاج کی ایک خاص کشش پائی جاتی ہے جس سے دونوں مل کر ملغمہ (چاندی پارہ مکر) ایک نیم منجمد نرم سی چیز بن جاتی ہے بن جاتے ہیں اور چاندی کے ورق کی چمکیلی سطح روپوش ہو جاتی ہے ۔

شکر چڑھانا (SUGAR COATING)

اگر گولیاں بدمزہ ہوں تو ان کے مزہ کو مغلوب کرنے کے لئے بعض وقت ان پر شکر کا غلاف چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس کی آسان صورت یہ ہے کہ تانبہ یا کسی دوسری دھات کے قلعی دار رکابی یا وقطے پیندے کا پیالہ لیں جس کی سطح ہموار ہو۔ اس سطح کو قند کے شربت سادہ سے نم کر دیں۔ اس کے بعد اس ظرف میں خشک کی ہوئی گولیاں ڈال دی جائیں اور ظرف کو گھمایا جائے تاکہ شربت کا استر گولیوں پر چڑھ جائے۔ اس اثنا میں برتن کو کسی قدر گرم کرتے رہیں اور شکر کا سفوف (جو بہت باریک پسی ہوئی ہو) اس پر چھڑکتے رہیں اس عمل سے گولیوں پر ایک سفید رنگ کا سخت غلاف چڑھ جائے گا۔ اگر غلاف حسب منشا کافی دبیز ہو تو دوبارہ یہی عمل کیا جا سکتا ہے۔

تام چینی کے بڑے پیالہ اور رکابی میں بھی یہ عمل کیا جا سکتا ہے۔

صیقل کرنا (تلالی) (SHINING) موتی کی طرح چمکدار بنا دینا۔

اس طرح گولیوں کو چمکدار بنانے کے لئے تین کام کرنے پڑتے ہیں۔

۱. خشک گولیوں کی بیرونی سطوح کو کسی گول ظرف میں شربتی لعاب سے نم کرنا۔

۲. نہایت نفیس اور باریک پیسی ہوئی کھریا (Calcium) اس پر چھڑکنا۔

۳. اس گول برتن کو گھمانا اور گردش دینا۔

شربتی لعاب کا تناسب

لعاب صمغ عربی ۴ گرام شربت سادہ ۴ گرام اس میں پانی اتنا ملایا جائے کہ مجموعہ 31 گرام ہو جائے
یا شربت سادہ 2 گرام کبیرا 250 گرام (تناسب 1:8/1) پانی اتنا کہ مجموعہ 3 گرام ہو جائے

طریقہ:

گول برتن میں پورے طور پر سکھائی ہوئی گولیاں ڈال کر شربتی لعاب کے چند قطرات ڈالے جاتے ہیں۔ پھر اس کروی ظرف کو گھمایا جاتا ہے۔ جس سے گولیوں کی بیرونی سطح اور برتن کی اندرونی سطح نم ہو جاتی ہے اس کے بعد اس پر تھوڑا تھوڑا کھریا کا سفوف چھڑکتے جاتے ہیں اور برتن کو گھماتے ہیں جس سے تمام گولیوں پر یکساں استر چڑھ جاتا ہے۔ پھر ان گولیوں کو اس برتن سے نکال کر دوسرے صاف برتن میں ڈال کر تیزی کے ساتھ گردش دیتے ہیں جس سے ان کی بیرونی سطح پر چمک پیدا ہو جاتی ہے۔ گردش جتنی تیزی سے اور دیر تک دی جائے گی چمک اس قدر زیادہ پیدا ہوگی۔ بعض وقت دوسرے برتن کے بعد تیسرے برتن میں منتقل کرتے ہیں جس میں موم سفید کا ایک باریک استر ہوتا ہے۔ اس برتن کو پہلے کسی قدر گرم کر لیا جاتا ہے۔ اس میں ڈال کر گھمانے سے بہترین چمک پیدا ہو جاتی ہے۔

روغن کرنا۔ (OIL COATING)

بعض وقت گولیوں پر روغن چڑھایا جاتا ہے جس سے وہ چمکدار بن جاتی ہیں اس مقصد کے لئے اکثر اوقات سندرکس کا روغن تیار کر کے استعمال کیا جاتا ہے۔

ترکیب:

اس پر روغن چڑھانے کی ترکیب یہ ہے کہ چینی، تام چینی یا شیشہ کے برتن میں گولیاں ڈال کر روغن کے چند قطرات اس پر گرا دیں اور برتن کو اچھی طرح گھما کر سرعت کے ساتھ ساری گولیوں کو کسی پھیلی ہوئی سطح مثلاً کشتی یا رکابی پر پھیلا دیں ہوا لگنے سے گولیاں خشک اور چمکدار (روغنی) ہو جائیں گی

(ب) اقراص (TABLETS)

قرص کی جمع اقراص ہے۔ قرص کے معنی ٹکیہ کے ہیں۔ بہت سی گولیاں آج کل اقراص کی شکل میں بیٹی بنائی جاتی ہے۔ کیونکہ گولی کے مقابلہ میں مشینوں کے ذریعہ اقراص بنانا بہت آسان ہے۔ قرص بنانے والی مشین (Tablet Machine) میں چھوٹے بڑے اقراص کے لئے مختلف سانچے (Dia & Punches) ہوتے ہیں۔ جن میں دواؤں کو دبایا جاتا ہے۔ اور دباؤ کی زیادتی سے دوا کا سفوف قرص کی شکل اختیار کرلیتا ہے۔ قرص بنانے کے لئے لبدی کی ضرورت نہیں ہوتی بلکہ سفوف میں کسی قدر رابطہ (Binding Material) ملاکر دانہ دار سفوف (Granules) بنالیا جاتا ہے اس دانہ دار سفوف کو سورج کی روشنی (Sun heat) یا مشین (Dryer) کے ذریعہ سوکھالیا جاتا ہے اس سوکھے ہوئے دانہ دار سفوف کو قرص بنانے کے آلہ (Tablet Machine) میں ڈالا جاتا ہے اور مشین کے ذریعہ اقراص تیار کئے جاتے ہیں۔

اقراص کی طریقہ تیاری (Manual Process)

سب سے پہلے دواؤں کا۰۰ نمبر کا سفوف بنالیا جاتا ہے اس پاوڈر کو (Mixer) میں ڈال کر اس پر کوئی رابطہ (Binders) جیسا کہ ارا روٹ (Arrow Root) یا کوئی شربت (Syrup) ملاکر دواؤں کو تر کرلیا جاتا ہے اس تر سفوف کو دانہ دار سفوف بنانے والی مشین (Tablet Making Machine) میں ڈال کر دانہ دار سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ (دیکھئے تصویر نمبر 17) اس مشین میں 8 نمبر کی چھلنی لگائی جاتی ہے اس سے موٹا موٹا دانہ دار سفوف حاصل ہوجاتا ہے۔ اس سفوف کو سورج کی دھوپ یا خشک کرنے والے آلہ (Dryer) کے ذریعہ قدرے خشک کرلیا جاتا ہے۔ (دیکھئے تصویر نمبر 18) جب خشک ہوجائے تو اس دانہ دار سفوف کو دانے بنانے والا آلہ (Granulator) میں جس میں ۲۰ نمبر کی چھلنی (Sieve) لگاکر دوبارہ ڈالا جاتا ہے جس سے باریک دانہ دار سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اس سفوف کو مزید سکھالیا جاتا ہے پھر نمبر ۸ کی چھلنی سے دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ جب سفوف اچھی طرح سوکھ جائے تو اس میں تھوڑا سا موم کا محلول (Paraffin Liquid)

ڈال کر تر کر لیا جاتا ہے۔ اس پر پڑو دسنگ جراحت + میگ کارب) (Lubricant)
کے طور پر اس میں ملایا جاتا ہے جس سے دانہ دار سفوف چکنا ہوتا ہے اور (Punches)
سے چپکنے نہیں پاتا۔ اب اس سفوف کو اقراص بنانے والی مشین (Tablet Making Machine)
میں ڈال کر اقراص بنا لئے جاتے ہیں۔

اقراص پر شکر کا غلاف چڑھانا (SUGAR COATING)

خشک اقراص کو شکر چڑھانے والی طاس (پرات) (Sugar Coating Pan)
میں ڈال کر گھمایا جاتا ہے۔ اس پر ایک قسم کا محلول (جس میں سلیکا اور الکحل ملایا ہو) اس پر چھڑکا
جاتا ہے جس سے اقراص مختلف رنگ کے ہو جاتے ہیں ان کو سکھا لیا جاتا ہے۔ پھر دوبارہ ان کو
مشین میں ڈال کر اس پر گوند والا شربت چھڑکا جاتا ہے۔ گوند کے لعاب میں شکر ملا کر شربت تیار کر لیا جاتا
ہے) اس پر ایک مرکب سفوف (میگ کارب + سنگ جراحت یعنی (Light Magnesium
Carbonate) اور (Talcam Powder) اس پر چھڑکا جاتا ہے اور مشین کو
گھمایا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو اس وقت تک دہراتے ہیں کہ حسب ضرورت گولیوں کا حجم حاصل
ہو جائے اس طرح سفید اقراص بن جائیں گے۔ ان کو چمکدار بنانے کے لئے دوسرے پرات میں ڈالا
جاتا ہے جس کو پالش کرنے والا پرات (Polishing Pan) کہتے ہیں۔ اس میں ریشم
کا کپڑا لپٹا ہوا ہوتا ہے۔ اس کپڑے پر ایک قسم کا محلول ڈال کر اس کو چکنا کر لیا جاتا ہے۔ محلول کو پالش
کرنے والا محلول (Polishing Solution) کہا جاتا ہے جو
Benzoine (C6+H6=)68) + Carbat + Wax پر مشتمل ہوتا ہے۔ جب
مشین کو گھمایا جاتا ہے تو اقراص چمکدار بنتے ہیں۔ اگر رنگین بنانا ہو تو اس شکر کے شربت
میں مختلف رنگ ملا لیتے ہیں۔ اس طرح چمکدار رنگین اقراص حسب منشا تیار کر لیے جاتے ہیں۔
پالش محلول (۱۰ گرام موم سفید + ۱۵ گرام کاربٹ) کو بینزوئن کے محلول میں حل کر لیا جاتا ہے
یعنی 68 : 11

رابطات (BINDING METARIALS)

یہ پہلے بتایا جا چکا ہے کہ بعض اوقات گولی کے اجزا کے ساتھ کوئی منجمد یا سیال چیز اس
لئے ملائی جاتی ہے کہ اس سے لبدی کا قوام لیس دار اور گولی بنانے کے قابل ہو جائے ایسی

چیزوں کو رابطہ کہا جاتا ہے۔اس مقصد کے لئے مندرجہ ذیل چیزیں رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں

ا۔ صمغ عربی (ACACIA ARABICA)

ببول کا گوند گاہے لعاب کی صورت میں ملایا جاتا ہے اور گاہے بصورت سفوف لیکن اس میں ایک خرابی یہ ہے کہ جب گولیاں سوکھ جاتی ہیں تو بہت سخت ہو جاتی ہیں۔اس لئے ان کے انحلال و انہضام میں تاخیر واقع ہوتی ہے۔لیکن اگر لعاب صمغ عربی میں شہد اور شربت انگور ملا کر ایک مرکب لعابدار شربت بنا یا جائے اور یہ رابطہ کے طور پر استعمال کیا جائے تو اس سے یہ خرابی دور ہو جاتی ہے۔بعض اوقات لعاب صمغ عربی اور معمولی شکر کا شربت ملا کر بھی ایک مرکب رابطہ بنایا جاتا ہے۔

2۔ کتیرا گوند (Tergakantan)

کتیرا بھی گاہے لعاب کی صورت میں اجزاء ونسخہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے اور گاہے سفوف کی شکل میں علاوہ ازیں گاہے کتیرا کے مرکبات اس مقصد کے لئے کام میں لائے جاتے ہیں مثلاً کتیرا سفوف اتولہ، شہد 3 تولہ شربت انگور ۲ تولہ پانی تولہ

3۔ گاوزبان لعاب اسپغول وبہدانہ

اکثر اوقات برگ گاوزبان، اسپغول، بہدانہ وغیرہ بھی رابطہ کی طرز پر استعمال کیے جاتے ہیں اس مقصد کے لئے زیادہ تر ان کا لعاب ملایا جاتا ہے۔

4۔ نشاستہ (STARCH)

نشاستہ گیہوں یا اراروٹ کا نشاستہ بھی رابطہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں ان کو پانی میں پکا لیا جاتا ہے اور سفوف میں ملا کر دانہ دار سفوف بنا لیا جاتا ہے۔جب سفوف سوکھ جاتا ہے تو اس کو مشین میں ڈال کر قرص بنا لیتے ہیں۔

۵۔ روغن بید انجیر اور موم

بعض اوقات یہ چیزیں بھی رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں چنانچہ کافور کی گولیاں بنانے کے لئے

روغن بید انجیر (ارنڈی کا تیل) ملایا جاتا ہے۔ بعض اوقات موم سے بھی کام لیا جاتا ہے (Rosa Ping Lanolin) زیادہ مستعمل ہے۔

6۔ شہد اور شربت انگور

جو گولیاں ان چیزوں سے بنائی جاتی ہیں وہ خشک ہونے پر زیادہ سخت نہیں ہوتیں اس لئے یہ اس مقصد کے لئے اچھے رابطے ہیں

7۔ پانی اور روح شراب

گولی بنانے کے لئے پانی اکثر لبدیوں میں ملانا پڑتا ہے۔ اس آمیزش میں بہت احتیاط کی ضرورت ہے۔ نل کا پانی یا آب مقطر استعمال کیا جائے تو بہتر ہے۔ پانی اتنا ملایا جائے کہ لبدی کا قوام ضرورت سے زیادہ رقیق نہ ہو جائے۔ جن چیزوں میں صمغ عربی۔ سفوف کتیرا وغیرہ ہو اس میں پانی ملانا ضروری ہے بعض اوقات رالدار بھربھری دواؤں کی گولیاں بنانے کے لئے شراب بالکل شامل کئے جاتے ہیں جن سے رالدار چیزیں حل ہو کر نرم اور لیسدار بن جاتی ہیں اور ان کا گولی بنانا آسان ہو جاتا ہے۔

ج۔ حسب ذیل چند مشہور حبوب و اقراص کے اجزا و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوراک

حب شفار۔ حب مبارک۔ حب سورنجان۔ حب کبید نوشادر۔ حب زہر مہرہ۔ حب گل پستہ۔ قرص تنکار۔ قرص الکلی۔ قرص بواسیر۔ قرص غرالطین۔ قرص دیدان قرص سرطان کافوری

ا۔ حب شفار (Habb-e-Shafa)

اجزائے نسخہ۔ (ingredients) تخم دھتورہ۔ تخم بوزماثل 30 گرام۔ ریوند چینی 20 گرام زنجبیل ۱۰ گرام۔ گوند ببول ۱۰ گرام۔

طریقہ تیاری :- (Method of preparation) دواؤں کو کوٹ چھان کر ۱۰ نمبر کی چھلنی سے چھانیں اس کے بعد اس میں پانی ملا کر لبدی بنائیں اور مونگ کے دانہ کے برابر حسب طریقہ گولیاں تیار کریں۔

نوٹ :- آج کل گولیوں کے بجائے اقراص تیار کئے جا رہے ہیں. قرص بنانے کے لئے اس کے سفوف میں گوند کا پانی ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ دانہ دار سفوف کو قرص بنانے والی مشین میں ڈال کر ۵۰۰ ملی گرام کی قرص بنالی جاتی ہے۔

مواقع استعمال :- (Therapeutic Uses) اعضا خشکی فوری طور پر کم ہوتی ہے۔ نزلہ. زکام. کھانسی۔ میں بھی مفید ہیں اس کا مزاج گرم ہے بچوں کو دینے سے احتیاط کریں۔

مقدار خوراک :- ایک گولی صبح دوپہر شام۔ دودھ کے ساتھ دیں. کیونکہ زیادہ مقدار میں دینے سے پیاس محسوس ہوگی۔ اس لئے دودھ کے ساتھ دینا ضروری ہے۔

2 - حب مبارک (Habb-e-Mubark)

اجزاء - زیرہ سفید دار فلفل (پیپلی) برگ ببول ہر ایک 60 گرام. مغز کرنجوہ ۱۰۰ گرام گوند ببول 20%

طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھانیں اور گوند کا پانی ملا کر عناب کے برابر گولیاں بنالیں لیکن آج کل اس کے بھی قرص بنائے جا رہے ہیں قرص کے لئے حسب دستور تمام سفوف میں 2% گوند کا پانی ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے. مشین کے ذریعہ حسب دستور 500 ملی گرام کی قرص بنالی جاتی ہے۔

مواقع استعمال :- ہر قسم کے بخار خصوصاً بلغمی بخار میں بے حد مفید ہے. نزلہ. زکام. کھانسی وغیرہ میں بھی مفید ہے۔

مقدار خوراک :- ایک ایک گولی صبح دوپہر شام پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

3 - حب سورنجان (Habb-e-Suranjan)

اجزاء :- ایلوا (صبر سقوطری) ۱۰ گرام، تخم سویہ (شبت) ۱۰ گرام، تربد سفید ۱۰ گرام۔ حب نیل (کالا دانہ) ۱۰ گرام، سورنجان شیریں ۱۰ گرام. گوگل 5 گرام مصطگی 5 گرام

طریقہ تیاری :- مصطگی کا علیحدہ سفوف بنالیں۔ گوگل اور ایلوا کو پانی میں ڈال کر گرم کریں۔ اور ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھان لیں۔ اس محلول میں دوسرے ادویہ کا سفوف ملا کر لبدی بنا کر گولیاں بنالیں یا دانہ دار سفوف بنا کر مشین کے ذریعہ قرص بنالیں

افعال و مواقع استعمال :- قبض کو دور کرتا ہے. وضع المفاصل میں بے حد مفید ہے۔ ہر قسم کے

جوڑوں کے درد کم ہوتے ہیں۔ نقرس۔ عرق النساء اور عصبی دردوں میں مفید ہے۔
مقدار خوراک :۔ 500 ملی گرام کی 2-2 گولیاں صبح دوپہر شام استعمال کریں

4۔ حب کبید نوشادری (Habb-e-Kabid Naushadri)

امراض کبد کی خاص دوا ہے چونکہ نوشادر اہم جز ہے۔ اس لئے یہ نام دیا گیا ہے۔
اجزاء :۔ ہلیلہ سیاہ۔ ہلیلہ زرد۔ باؤبڑنگ۔ زنجبیل۔ سہاگہ بریان۔ فلفل سیاہ۔ نرکچور۔ نمک لاہوری۔ نمک طعام۔ نمک سیاہ۔ نوشادر قلمی۔ بادکھنبہ۔ ہر ایک 10 گرام (ایک تولہ) اور عرق گلاب حسب ضرورت پانی کے بجائے۔
طریقہ تیاری :۔ تمام ادویات کا سفوف بنا کر اس میں عرق گلاب حسب ضرورت ڈال کر لبدی بنائیں 500 ملی گرام کی ایک ایک گولی بنالیں۔
آج کل اس کے بھی قرص بنائے جا رہے ہیں حسب طریقہ تمام سفوف میں پنوڑ ببول کے گوند کا سفوف لے کر عرق گلاب میں لعاب تیار کر لیں۔ اس لعاب میں دانہ دار سفوف بنالیں۔ 500 ملی گرام کی قرص مشین کے ذریعہ تیار کریں
افعال و مواقع استعمال : ۔ یہ گولیاں جگر کے امراض میں بے حد مفید ہیں۔ غذا کو ہضم کرتی ہیں۔ بھوک لگاتی ہیں ریاح کو خارج کرتی ہیں۔ قبض و گرانی شکم کو دور کرتی ہیں۔
مقدار خوراک : 2-2 گولی یا قرص بعد غذا صبح دوپہر شام چوسیں۔

5۔ حب زہر مہرہ (Habb-e-Zahar Muhra)

زہر مہرہ اہم جز ہے
اجزاء :۔ طباشیر۔ تخم بارتنگ۔ تخم خرفہ سیاہ۔ زرورد گلاب کے پھول کا زیرہ) مغز کنول گٹہ۔ نارجیل دریائی۔ زہر مہرہ خطائی محلول (عرق گلاب میں پسا ہوا) صدف صادق محلول (عرق گلاب میں پسا ہوا) ہر ایک 10 گرام۔
طریقہ تیاری :۔ زہر مہرہ خطائی۔ صدف صادق کو باریک پیس کر عرق گلاب میں حل کر کے محلول بنالیا جاتا ہے۔ نارجیل دریائی کو علیحدہ کوٹ کر باریک سفوف بنایا جاتا ہے۔ باقی تمام دواؤں کا سفوف آمیز کر کے پانی ملا کر لبدی تیار کی جاتی ہے۔ مونگ کے دانے کے برابر گولیاں تیار کی جاتی ہیں۔

گولیاں سوکھنے کے بعد شیشی میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال:۔ عطاش (جس میں بچوں کو پیاس زیادہ لگتی ہے) نیز بچوں کے اسہال میں مفید ہے۔

مقدار خوراک:۔ ایک ایک گولی صبح دوپہر شام عرق گلاب یا پانی میں گھول کر دیں۔

6۔ حب گل پستہ (Habb-e-Gul-e-Pista)

اجزاء:۔ پوست بیلہ زرد۔ گل پستہ۔ رب السوس۔ ہر ایک ۱۰ گرام اور ادرک کا پانی حسب ضرورت

طریقہ تیاری:۔ تمام ادویہ کا سفوف بنا کر باریک چھان لیں۔ اس میں ادرک کا پانی ملا کر کھرل کریں اور لبدی بنا کر چنے کے دانہ کے برابر گولیاں بنالیں۔ یا مشین کے ذریعہ حسب طریقہ 250 ملی گرام کی قرص بنالیں۔

افعال و مواقع استعمال:۔ یہ بلغمی کھانسی کے لئے مفید ہیں۔ سینہ کو بلغم سے پاک وصاف کرتی ہیں۔

مقدار خوراک:۔ ایک ایک گولی منہ میں گھولیں روزانہ کم از کم 7 گولیاں استعمال کی جائیں

7۔ قرص تنکار (Qurs-e-Tinkar)

اجزاء:۔ سہاگہ سفید ۱۰ گرام۔ فلفل سیاہ ۶۰ گرام۔ اجوائن خراسانی ۱۵ گرام صبر سقوطری 80 گرام

طریقہ تیاری:۔ پہلے سہاگہ سفید کو بریان کر لیا جاتا ہے۔ اجوائن خراسانی فلفل سیاہ کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے اور یہ سفوف ۱۰۰ انمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔

اس سفوف میں ایلوے کو ملا کر پیسا جاتا ہے۔ اس سفوف میں لعاب گھیکوار حسب ضرورت (پانی کے بجائے) ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ سفوف کو خشک کرنے کے بعد 500 ملی گرام کی حسب دستور مشین کے ذریعہ قرص بنائے جاتے ہیں۔ قرص کو سکھانے کے بعد شیشی میں محفوظ کر لیتے ہیں

افعال و مواقع استعمال:۔ دائمی قبض دفع کرنے کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں۔ جگر اور معدے کو قوت دیتی ہیں۔ اور بھوک بھی لگاتے ہیں۔ جوڑوں کے دردوں میں بھی مفید ہیں۔

مقدار خوراک:۔ ایک یا 2 قرص پانی کے ساتھ رات کو سوتے وقت استعمال کریں۔

8 - قرص الکلی (Qurs-e-Alkali)

اجزاء۔ سوڈا خوردنی۔ ایک کیلو اور روغن پودینہ (پیپرمنٹ) 500 ملی گرام۔

طریقہ تیاری: سوڈا خوردنی کو 100 نمبر کی چھلنی سے چھان کر اس میں پیسٹ ارارٹ ملا کر دانہ دار سفوف بنانے کے بعد اس کو چھلنی نمبر 10 سے چھان کر دھوپ میں سکھایا جاتا ہے خشک ہونے پر چھلنی نمبر 20 سے چھان لیا جاتا ہے اور خشک کر لیا جاتا ہے۔ اس سفوف پر پیرافین لیکوڈ ملایا جاتا ہے اس کے بعد روغن پودینہ سے چرب کر لیا جاتا ہے۔ پھر میگ کارٹ۔ اور سنگ جراحت کا سفوف ملا کر مشین سے 50 ملی گرام کے وزن کے قرص تیار کیے جاتے ہیں۔ شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال۔ جب معدے میں غذا کے اچھی طرح ہضم نہ ہونے کی وجہ سے کھٹی ڈکاریں آتی ہیں۔ معدے حلق اور سینے میں جلن ہوتی ہے تو ان قرصوں کے استعمال سے فائدہ ہوتا ہے دافع ترش Antacid ہیں

مقدار خوراک:۔ 2-2 قرص کے بعد غذا (دافع حموضیت) کے طور پر استعمال کرتے ہیں

9- قرص بواسیر (Qurs-e-Bawasir)

اجزاء۔ پوست ریٹھا 27 گرام۔ رسوت 105 گرام۔ گوگل 105 گرام مغز نیم 27 گرام گوند ببول 50 گرام

طریقہ تیاری:۔ پوست ریٹھ۔ رسوت۔ گوند کو کوٹ کر چھلنی نمبر 100 سے چھان لیا جاتا ہے۔ گوگل کو پانی میں حل کر کے چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مغز نیم کو علاحدہ کوٹ لیا جاتا ہے۔ تمام سفوف کو گوگل کے پانی میں ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ بذریعہ مشین 500 ملی گرام کی وزن کے اقراص تیار کر لیے جاتے ہیں۔

افعال و مواقع استعمال۔ خونی اور بادی بواسیر کے لئے مفید ہے۔ مستوں کی سوزش اور ورم کو دور کرتے ہیں۔

مقدار خوراک:۔ ایک یا 2 قرص حسب ضرورت پانی کے ہمراہ۔

10- قرص خراطین (Qurs-e-Kharateen)

اجزاء:۔ بیر بہوٹی 18 گرام۔ ثعلب مصری 42 گرام۔ خراطین مصفیٰ 84 گرام گوند ببول 21 گرام

مصطگی رومی ۹ گرام۔
طریقہ تیاری۔ پہلے چاروں دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اور اس میں مصطگی کو علیحدہ پیس کر سفوف میں ملالیا جاتا ہے۔ بزنہ شکر کا قوام تیار کر کے اس قوام میں تمام دوائیں ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعے قرص تیار کیے جاتے ہیں۔
افعال و مواقع استعمال: کثرتِ جماع کے نتیجہ میں لاحق ضعف باہ کو دور کرنے کے لئے مفید ہے نظام عصبی میں تحریک پیدا کر کے عضو مخصوص میں جوش اور طاقت پیدا کرتے ہیں۔
مقدار خوراک:۔ دو قرص صبح کو لبوب کبیر ۵ گرام کے ساتھ کھائیں ساتھ میں دودھ ضرور دیں۔

۱۱۔ قرص دیدان (Qurs-e-Didan)

اجزاء:۔ پلاس پاپڑا، مغز تخم کرنج۔ نانخواہ۔ کبیلہ۔ باوبڑنگ تربد مجوف خراشدہ قندسیاہ ہر ایک ۲۰ گرام
طریقہ تیاری۔ سب دواؤں کا سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس میں بزنہ شکر کا قوام ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعہ ۵۰۰ ملی گرام وزن کے اقراص تیار کیے جاتے ہیں۔
مواقع استعمال:۔ پیٹ کے کیڑوں کو خارج کرنے کے لئے بہت مفید ہیں۔
مقدار خوراک:۔ 1 تا 2 قرص صبح کو نہار پانی سے کھائیں۔

12۔ قرص سرطان (Qurs-e-Sartan) (سرطان اہم جز ہے)

اجزاء۔ صمغ عربی۔ گل سرخ۔ طباشیر۔ شکر سرخ ہر ایک ۲۰ گرام۔ اصل السوس ۲۵ گرام۔ نشاستہ گندم 35 گرام تخم خرفہ سیاہ 35 گرام۔ صندل سرخ ۱۵ گرام صندل سفید ۱۵ گرام۔ کتیرا ۱۲ گرام۔ تخم کاہو 15 گرام۔ کافور 5 گرام۔ رب السوس ۲۵ گرام۔ مغز تخم کدو ۴۵ گرام۔ تخم خشخاش 45 گرام۔ مغز تخم خیارین 45 گرام مغز تخم خربوزہ 45 گرام۔ سرطان محرق ۶۰ گرام۔ نعاب اسپغول حسب ضرورت
طریقہ تیاری:۔ تمام خشک دواؤں کو کافور کے سوائے کوٹ کر چھلنی نمبر ۱۰۰ سے چھان لیا جاتا ہے۔ مغزیات کو الگ کوٹ کر ۴۰ نمبر کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب تمام سفوف کو اچھی طرح ملالیا جاتا ہے۔ بزنہ شکر کا شربت ملا کر دانہ سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس سفوف میں کافور الکحل میں حل کر لیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعہ ۵۰۰ ملی گرام وزن کے قرص تیار کر لیے جاتے ہیں

افعال و مواقع استعمال: سل و دق میں مفید ہیں۔ کھانسی کو دفع کرتی ہیں۔
مقدار خوراک: 2 قرص صبح شام شربت اعجاز 20 ملی لیٹر میں پانی ملا کر استعمال کریں۔

13 - حب ایارج (Habb-e-Ayaraj) اس کا جزو اعظم ایارج فیقرا (ایلوا) ہے

اجزاء: ایارج فیقرا 30 گرام۔ تربد مجوف خراشیدہ 300 گرام۔ حب النیل (کالا دانہ) 15 گرام غاریقون 16 گرام، اصل السوس 15 گرام شحم حنظل 10 گرام۔ نمک ہندی 10 گرام۔ آب بادیان حسب ضرورت
طریقہ تیاری: چونکہ ایارج فیقرا ایک مرکب دوا ہے۔ اس لئے سب سے پہلے ایارج فیقرا کو تیار کر لیا جاتا ہے۔ جس کے اجزا مندرجہ ذیل ہیں۔ مصطگی رومی۔ دارچینی۔ اسارون۔ سنبل الطیب۔ حب بلسان۔ زعفران۔ عود بلسان سلیخہ (تج) ہر ایک مساوی وزن۔ ایلوا (صبر زرد) ان تمام اجزاء کے وزن کا دوگنا یعنی ہر ایک ایک گرام تو جملہ 8 گرام ہوتے ہیں۔ اس کا دوگنا یعنی 16 گرام صبر) سب دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنا لیں۔ اس سفوف میں دوسرے اجزاء کے سفوف ملا کر آب بادیان حسب ضرورت ملا کر گولیاں یا 250 ملی گرام کے قرص بنا لیں

نوٹ: غاریقون کو عرق بادیان میں مل کر کے چھان لیا جاتا ہے۔
مواقع استعمال: یہ گولیاں فالج۔ لقوہ۔ صرع۔ مالیخولیا۔ قبض وغیرہ میں استعمال کئے جاتے ہیں
مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام۔ روزانہ تنقیہ بدن کے لئے صبح 4 بجے 5 سے 10 گرام تک استعمال کر سکتے ہیں جس سے کافی اسہال ہوتے ہیں۔

14 - حب کتھہ (Habb-e-Kattha) اس کا جزو اعظم کتھہ ہے۔

اجزاء: کافور 10 گرام۔ رسکپور 10 گرام۔ موصلی سفید 20 گرام۔ کتھہ کا نپوری 10 گرام۔ آب برگ تنبول (پان) 50 گرام
طریقہ تیاری: تمام ادویہ کا سفوف بنا کر آب برگ تنبول میں کھرل کر کے 250 ملی گرام کی گولی یا قرص تیار کریں۔ قرص بنانا ہو تو دانہ دار سفوف تیار کریں۔
مواقع استعمال: آتشک و سوداوی امراض میں مفید ہے۔
مقدار خوراک: ایک گولی مویز منقی میں رکھ کر استعمال کرائیں۔ رس کپور کی وجہ سے کھانے میں احتیاط رکھیں کہ دانتوں سے نہ لگے اس لئے مویز منقی میں رکھ کر استعمال کرتے ہیں۔

15- حب پپیتہ (Habb-e-Papita) پپیتہ اہم جز ہے-

اجزا- پپیتہ ولایتی۔ زنجبیل۔ فلفل سیاہ- پودینہ خشک-گل مدار نمک لاہوری۔ نمک سیاہ

سب دوائیں ہم وزن لیں-

طریقہ تیاری :- سب دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنالیں-عرق لیموں یا پانی میں کھرل کرکے گولی بنالیں یا 500 ملی گرام کی قرص تیار کریں -

افعال ومواقع استعمال :- معدہ کو تقویت اور ہضم کی اصلاح کرتی ہے۔ تخمہ اور ہیضہ میں مفید ہے - ہیضہ کے زمانہ میں اس کا استعمال وبائی امر سے محفوظ رکھتا ہے

مقدار خوراک - ایک ایک گولی بعد غذا پانی کے ہمراہ دیں

16- حب اذراقی (Habb-e-Azraqi) اس کا جزو اعظم کچلہ ہے

اجزا - اذراقی مدبر 20 گرام - فلفل سیاہ 10 گرام - فلفل دراز 10 گرام آب برگ تنبول حسب ضرورت

طریقہ تیاری - ہر ایک دوا کو علیحدہ علیحدہ سفوف بنا کر سب دواؤں کو ملالیا جاتا ہے-آب برگ تنبول میں کھرل کرکے 250 ملی گرام کے حبوب یا اقراص تیار کریں -

مواقع استعمال - فالج لقوہ - خدر میں استعمال کیا کرتے ہیں -

مقدار خوراک - 250 ملی گرام صبح وشام ہمراہ آب تازہ -

17 حب مسہل (Habb-e-Mushil) (جز اعظم حب اسلاطین ہے)

اجزا - حب اسلاطین مدبر جمال گوٹہ 40 گرام ہلیلہ سیاہ 10 گرام اور برنج ساٹھی (ساٹھ دن میں تیار ہونے والا چاول 20 گرام -

طریقہ تیاری :- سب کا سفوف تیار کرلیں - پانی یا کسی عرق میں کھرل کرکے چنے کے برابر یا 250 ملی گرام کی گولی تیار کرلیں -

استعمال :- مسہل کے لئے بے حد مفید ہے

مقدار خوراک :- 1 تا 2 عدد بوقت خواب نیم گرم پانی سے -

چند مشہور مرکبات کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوراک مرکبات کی تیاری میں چند ضروری ہدایات کو مدنظر رکھا جاتا ہے۔

قوامی ادویہ

سے مراد وہ دوائیں ہیں جو شکر یا شہد وغیرہ کے قوام میں بنائی جاتی ہیں۔
مثلاً شربت۔ سکنجبین معاجین۔ جوارشات۔ اطریفل۔ لعوق۔ مُربّے وغیرہ۔ قوام کے چند عام احکام سے جن سے واقفیت بے حد ضروری ہے وہ درج ذیل ہیں۔

قوام

بعض ادویہ کا قوام گاڑھا رکھا جاتا ہے اور بعض کا نسبتاً پتلا مثلاً شکر۔ کھانڈ، شہد گڑ اور ترنجبین وشیرخشت وغیرہ۔ الغرض مختلف چیزوں کے قوام مختلف طریقوں سے بنائے جاتے ہیں۔ اس لیے ان کے احکام بھی مختلف ہیں۔

شہد کا قوام

شہد کا قوام بنانا ہے تو پہلے اسے چھان لینا چاہیئے تاکہ مکھیوں اور تنکوں وغیرہ سے وہ صاف ہو جائے۔ اس کے بعد قلعی دار دیگچی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں۔ جب کف آنے لگے تو ان کو چمچے سے علیحدہ کرتے جائیں۔ اس کے بعد آگ سے اتار کر دوا ملائیں۔

کھانڈ کا قوام

کھانڈ سے مراد یہاں دیسی شکر ہے جو زیادہ صاف اور دانہ دار نہیں ہوتی۔ کھانڈ کو پہلے بقدر ضرورت پانی میں خوب اچھی طرح گھول کر چھانیں تاکہ تنکوں وغیرہ سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد چند منٹ رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی کے اجزاء تہ نشیں ہو جائیں اس کے بعد محلول قلعی دار دیگچی میں نتھار کر پکائیں۔ جو جھاگ اوپر نمودار ہوں۔ اس کو چمچہ سے علیحدہ کرتے جائیں۔ اگر شربت کا قوام بنانا ہو تو اسے قدرے رقیق رکھیں اور اگر معجون کا قوام بنانا ہو تو نسبتاً اور گاڑھا رکھیں اور اگر خمیرہ کا قوام بنانا ہو تو اس کو معجون کے قوام سے غلیظ بنائیں۔

مصری کا قوام

پہلے مصری کو باریک کوٹ کر اس میں حسب ضرورت پانی ملا کر آگ پر رکھیں۔ اس کے محلول کو چھان کر پختہ قوام بنائیں۔

قند کا قوام

دانہ دار قند کا قوام بنانا ہو تو اس کو بقدر ضرورت پانی کے ہمراہ آگ پر رکھ کر مثل کھانڈ کے قوام بنائیں

بورہ کا قوام

بورہ یعنی کھانڈ مصفی کو پانی میں حل کر کے آگ پر رکھ کر بدستور قوام بنائیں۔

قند سیاہ

قند سیاہ (گڑ) کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے بقدر ضرورت پانی کے ہمراہ آگ پر پگھلائیں۔ جب گڑ خوب اچھی طرح پانی میں حل ہو جائے۔ اس وقت آگ سے نیچے اتار کر چھانیں اور کچھ دیر رکھ چھوڑیں۔ بعد ازاں نتھرا ہوا محلول لے کر آگ پر پکائیں۔ جو میل اوپر آئے اس کو چمچہ سے اتارتے جائیں یہاں تک کہ خوب صاف ہو جائے۔ اگر زیادہ صاف بنانا ہو تو جوش دینے کے دوران میں دودھ کی لسی کا چھینٹا دیتے رہیں۔ جب قوام بن جائے تو آگ سے اتار کر اور دوائیں ملا کر گھولیں۔

ترنجبین کا قوام

ترنجبین کا قوام علیحدہ بہت کم بنایا جاتا ہے۔ بلکہ اکثر اس کو شہد یا کھانڈ یا مصری کے ہمراہ ملا کر بناتے ہیں۔ ترنجبین کو پہلے پانی میں حل کر کے چھان لیں اور رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی وغیرہ تہ نشین ہو جائے۔ اس کے بعد نتھرا ہوا محلول لے کر شہد یا کھانڈ یا مصری میں سے جو چیز ملانا ہو نتھرے ہوئے محلول میں ملا کر بدستور قوام بنائیں۔ اگر شہد یا کھانڈ ملانا ہو تو اس کو حل کر کے دوبارہ چھان لینا چاہئے۔

قوام کی پہچان

قوام کی پہچان کا انحصار بار بار کے تجربہ اور مہارت پر ہے۔ یہ ایک عملی کام ہے۔ جو محض کتب کے مطالعہ سے ہرگز حاصل نہیں ہو سکتا۔ لیکن آج کل ایک جدید آلہ ایجاد ہوا ہے جس کو شکر پیما (Saccharometer یا Refractometer) کہا جاتا ہے۔ ملاحظہ شکل نمبر (34) اس کے ذریعہ ہر شخص باآسانی کسی بھی فیصد کا قوام تیار کر سکتا ہے غلطی کا کوئی اندیشہ نہیں رہتا۔ آج کل معیاری ادویات کا قوام اسی آلہ کے ذریعہ معلوم کیا جاتا ہے۔ قدیم اطباء اس فن سے واقف تھے کہ کس مرکب کا قوام کتنا ہونا چاہئے۔ مثلاً شربت کا قوام پہلے درجہ کا قوام کہلاتا ہے لیکن اس میں قوام رقیق ہوتا ہے یعنی جب قوام کو چمچہ سے اٹھا کر ڈالا جاتا ہے تو اس کے آخری قطرے سے تار ظاہر ہوگا اس سے سمجھ لیا جاتا ہے کہ شربت کا قوام ہوگا جب اسے جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 70% کا قوام بتلائے گا (یعنی 100 گرام شکر کے محلول میں 70 گرام شکر اور 30 گرام پانی ہوگا۔)

معجون کا قوام شربت کے قوام سے غلیظ ہونا چاہئے یعنی جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 75% کا ہوگا۔ (یعنی 100 گرام شکر کے شربت میں 75 گرام شکر اور 25 گرام پانی ہوگا)

خمیرہ کا قوام معجون کے قوام سے زیادہ غلیظ ہونا چاہئے۔ اس وقت شربت میں تاشے بنتے ہوئے اور ٹوٹتے ہوئے نظر آئیں گے اس وقت جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 80% کا قوام ہوگا۔

قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ قوام کا ایک دو قطرہ علیحدہ کر کے انگلی سے اٹھائیں اگر اس میں تار نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہو گیا ہے۔ پختہ قوام کی ایک علامت یہ بھی ہے کہ

اس کا قطرہ جہاں گرایا جاتا ہے وہ گول رہتا ہے اور پھیلتا نہیں۔

قوام کے واسطے آگ معتدل ہونی چاہئے۔ خاص کر قوام کے آخر میں جبکہ قوام تیار ہونے لگے تو آگ ہلکی کر دینی چاہئے۔ کیونکہ تیز آگ سے قوام کے جل جانے کا احتمال رہتا ہے۔ جب قوام بن جائے تو احتیاط کریں کہ باہر سے کچھ پانی کا ایک قطرہ بھی نہ پڑنے پائے کیونکہ اس سے قوام جلد خراب ہو جاتا ہے پھپھوند آنے کا خدشہ لگا رہتا ہے۔ جب قوام میں بہستان، بہدانہ گاؤ زبان جیسے لعاب دار اشیاء شامل ہوں تو (ایسی صورت میں قوام کے مغالطہ سے بچنا چاہئے۔ کیونکہ لعاب کی وجہ سے قوام کے علامت جلد ظاہر ہونے لگتے ہیں۔) لیکن جدید آلہ کے استعمال سے غلطی کا کم امکان رہتا ہے۔

ست املی

آج کل قوام کو پھپھوند سے محفوظ رکھنے کے لیے شکر میں ست لیموں (سٹرک ایسڈ) (Citric Acid) یا ست املی (Tartaric Acid) یا پھٹکری ملا کر قوام تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی فی کلو 3 گرام %0. Citric Acid ایسڈ یا شب یمانی (پھٹکری) ملائی جاتی ہے۔ اور شربت کے تحفظ کے لیے 15% .0 ست لوبان (Sodium Bezoit) فی کلو شکر میں ڈیڑھ گرام ملایا جاتا ہے جس سے پھپھوند وغیرہ پیدا ہونے نہیں پاتا۔

جوارش، اطریفل و معجون

ایسے نیم منجمد مرکب کو کہتے ہیں۔ جو شہد یا شکر کے قوام میں باریک شدہ ادویہ ملا کر بنایا جاتا ہے۔ اور نرم حلوے کی طرح ملائم رکھا جاتا ہے۔ معجون میں مصری یا شکر وغیرہ عموماً ادویہ کے وزن سے تین گنا ہوا کرتی ہے۔ جوارش جالینوس اور معجون دبید الورد میں چار حصے تک شکر لی جاتی ہے لیکن بعض نسخوں میں جن میں مغزیات یا تیل کی چیزیں ہوں شکر یا شہد دوگنی ہوتی ہے۔

معجون کا قوام

اگر معجون میں کوئی عرق شامل ہو تو شکر کا قوام اس عرق میں تیار کیا جاتا ہے ورنہ صاف پانی (مقطر آب) بقدر ضرورت ملا کر قوام بناتے ہیں۔ عموماً قوام میں دو چند شکر ایک چند پانی ہوتا ہے۔ قوام ایسا ہونا چاہئے کہ خشک ادویہ کے سفوف کو جذب کرنے کے بعد ملائم حلوہ کے مانند

نرم رہے۔ اگر معجون شہد میں بنانا ہو تو شہد میں تھوڑا سا پانی ڈالکر نرم آگ پر جوش دیں جس سے جھاگ اوپر آجائے گا۔ نیچے اتار کر پانچ دس منٹ رکھکر جھاگ صاف کر کے وزن کرلیں اور حسب ضرورت وزن کے برابر شہد لے کر نیم گرم شہد میں ادویہ کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملاتے جائیں اور یہاں تک کے تمام سفوف قوام میں ملکر ایک جان ہو جائیں۔ اگر معجون میں ترنجبین ملانا ہو تو پہلے ترنجبین کو کسی عرق یا پانی میں ملاکر گرم کریں اس کے بعد چھان لیں۔ چھاننے سے ترنجبین کے تنکے کانٹے وغیرہ کپڑے میں رہ جاتے ہیں اور ترنجبین کا صاف محلول حاصل ہوتا ہے۔ ترنجبین کا محلول حاصل ہونے کے بعد دس دس منٹ تک رکھ چھوڑیں جس سے اس محلول میں مٹی ریگ وغیرہ تہ میں بیٹھ جائیں گی۔ اور پھر نتھار لیں جس سے ترنجبین کا صاف محلول حاصل ہوگا۔ اب اس محلول میں شکر یا شہد ملاکر قوام تیار کریں۔

قوام میں ادویہ کا ملانا

اگر معجون کے اندر مربہ جات اور مغزیات وغیرہ ہوں تو پہلے مربہ جات علیحدہ پیس کر قوام میں ملائیں اور پکائیں اور بعد مغزیات علیحدہ علیحدہ باریک پیس کر اور خشک ادویہ کو کوٹ چھان کر ملائیں۔ لیکن بعض اطباء مربہ جات اور مغزیات کا شیرہ نکال کر بھی قوام میں ملاکر پختہ قوام حاصل کرتے ہیں جس سے دوا صاف بنتی ہے۔

بعض وقت مغزیات سفوف کے ساتھ ملاکر پیس لیتے ہیں۔ اگر معجون میں مصطگی ہو تو علیحدہ سفوف بنالیا جاتا ہے۔ قوام میں باریک شدہ ادویہ یک لخت نہ ملائی جائیں بلکہ تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف چمچے سے ملاتے جائیں اور گھوٹتے جائیں تاکہ ادویہ خوب اچھی طرح آمیز ہو جائیں۔ اگر معجون میں زعفران اور مشک وغیرہ جیسی خوشبودار ادویہ شامل ہوں تو ان کو عرق کیوڑہ یا عرق بید مشک وغیرہ میں حل کر کے جب قوام کو آگ سے اتارنے کے بعد اس میں ملاکر گھوٹتے ہیں جس سے زعفران پورے قوام میں اچھی طرح حل ہو جاتا ہے بعد میں سفوف ملاکر گھوٹتے ہیں۔ اگر معجون میں مجربات ہوں تو انہیں عرقیات میں کھرل کر کے (جن کو محلول بنانا کہتے ہیں) معجون سرد ہونے کے بعد ملاکر گھوٹتے ہیں اگر معجون میں چاندی سونے کے ورق ہوں تو ان کو ادویہ ملانے کے بعد ایک ایک کر کے خوب اچھی طرح ملانا چاہیئے۔

ہدایات

قوام ہمیشہ ہلکی آگ پر تیار کرنا چاہیئے قوام کو پانی کے قطرہ سے بچایا جائے۔ تو پہلا سفوف ہمیشہ روغن بادام یا گھی سے چرب کرنا چاہیئے۔

ظرف معجون

معجون کو دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کے خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ اس لیے اسے ہمیشہ شیشہ یا چینی کے برتن میں رکھنا چاہیئے۔ خصوصاً جن میں ہلیلہ جات ملے ہوں۔ ہرگز دھات کے برتن میں نہ رکھیں۔ معجون رکھنے سے پہلے برتن کو دھو کر خوب اچھی طرح خشک کر لیا جائے۔ کیونکہ اگر ذراسی نمی رہے گی تو اس کے جلد خراب ہونے کا اندیشہ رہتا ہے اور پھپھوند لگ سکتی ہے۔

معجون کا سفوف ۶۰ نمبر کا اور اطریفل وجوارش کا ۸۰ نمبر کا سفوف ہوتا ہے۔

خمیرہ ولعوق

خمیرہ میں گاؤزبان۔ لعوق میں لعاب دار ادویہ جیسے سپستان بہدانہ وغیرہ میں قوام کو ہمیشہ پختہ بنانا پڑتا ہے۔ لعابات کی وجہ سے قوام میں دھوکا ہوتا ہے اس لیے خاص توجہ کی ضرورت ہے۔ لعوق میں املتاس کا جز ہو تو اس کو دوسرے دواؤں کے ساتھ جوش نہیں دینا چاہیئے بلکہ دوسرے ادویہ کے جوشاندہ میں مغز املتاس کو ملا کر ہاتھ سے مل کر کپڑے چھان لیں۔ اس کے بعد شکر ملا کر قوام تیار کر لیں۔ خمیرہ میں خشک ادویہ کا جوشاندہ لیا جاتا ہے اس میں شکر ملا کر سخت قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اگر اس میں مروارید یا جواہرات یا عنبر وغیرہ ملانا ہو تو سب کو باریک پیس کر خمیرہ تیار ہونے کے بعد ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ چاندی کے ورق وغیرہ ملانا ہو تو خمیرہ گھوٹتے وقت ایک ایک عدد ملا کر گھوٹتے جاتے ہیں۔ خمیرہ کا قوام ۹۰% کا ہوتا ہے جس کو سخت قوام کہتے ہیں۔

ترکیب تیاری

خمیرہ کی ادویہ جو قابل نیم کوفتنی ہوں ان کو نیم کوب کر کے وزن کے تناسب سے اس

قدرگرم پانی یا عرق میں ترکیا جائے کہ مایعثت پانی کسی قدر ادویہ مفردہ کی سطح سے بلند رہے
اگر موسم گرما ہو تو ایک شب اور اگر موسم سرما ہو تو یک شبانہ تر کرنے کے بعد نرم آگ پر
جوش دیا جائے اور کپڑے سے چھان لیا جائے ۔ اس کے لیے فلالین کا کپڑا مناسب ہوگا
پھر اس میں مایعثت سے دو چند شکر اور ½ حصہ شہد آمیز کرکے معتدل قوام لیا جائے ۔ جب
حباب پیدا ہو کر سطح کی جانب ابھرے اور بیٹھنے لگیں تو اتار کر چوبی دستہ سے اس وقت تک بہ
آہستگی گھوٹا جائے کہ غلیظ ہو جائے پھر اس میں جواہرات کا سفوف (پاوڈر) وغیرہ ملا کر مزید
گھوٹیں اس وقت اس کا قوام 80٪ کا ہوتا ہے ۔ حفاظت کے لیے کانچ یا چینی کے مرتبان میں
ڈال کر اچھے ڈاٹ سے بند کریں ۔ اور ہوا داخل ہونے نہ دیں ۔ 30 درجہ سنٹی گریڈ سے کم تپش
میں خمیرہ کو رکھا جائے ۔

اطریفل (ITRIFAL)

اطریفل ۔ کے معنی تین پھل یعنی ہندی لفظ ترپھلا ہے یعنی ہلیلہ زرد آملہ ۔ ہلیلہ اس کے اجزائے اعظم
ہیں ۔ اس لیے ان کو ہندی میں ترپھلا کہتے ہیں ۔ یہ ایک قسم کا معجون ہے ۔ اس کے ادویات کو باریک نہیں
پیسا جاتا ۔ یعنی 60 نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے ۔ ہلیلہ جات کے سفوف کو روغن بادام یا گھی سے چرب
کر لیا جاتا ہے ۔ تاکہ خشکی اور مروڑ نہ پیدا ہو ۔ ہلیلہ جات کو چرب کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ بادام کا تیل یا
گائے کا گھی ہتھیلی پر لگا کر دونوں ہاتھوں سے سفوف کو ملیں یہاں تک تمام سفوف چکنا و تر ہو جائے
اس سفوف کو شکر یا شہد کے قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے ۔ اطریفلات بنا کر ۴۰ روز تک رکھنے سے
اس کا مزاج بنتا ہے ۔ اس لیے اطریفلات کو ہمیشہ ۴۰ روز کے بعد ہی استعمال کرایا جاتا ہے ۔ اطریفلات
کو ہمیشہ رات کو سوتے وقت نیم گرم پانی سے استعمال کراتے ہیں ۔ اطریفلات خصوصاً امراض
دماغ ، امراض چشم ، امراض انف ، امراض گوش میں مفید ہوتے ہیں ۔ اطریفل کو 1 تا 2 ماہ سے
زیادہ استعمال نہیں کیا جاتا ۔ اگر زیادہ دن تک استعمال کرنا ہو تو ایک ماہ بعد 2-3 روز کا
وقفہ دے کر استعمال کریں ۔ اس کا مسلسل استعمال ضعیف معدہ کا باعث ہوتا ہے ۔ یونانی
طبیب اندروماخس کو اطریفل کا موجد بتایا جاتا ہے ۔ جو دوسرے مرکبات کی طرح مختلف اجزاء کے
لحاظ سے اس کے بھی مختلف نسخے ہیں ۔ اطریفلات میں شہد یا شکر کا تناسب ادویہ کے وزن
سے سہ چند ہوتا ہے ۔ اطباء کا خیال ہے کہ اس کی قوت ڈھائی سال تک برقرار رہتی ہے ۔ اطریفل

زمانی کو زمانی اس لیے کہا جاتا ہے کہ اس کو زمانہ تک رکھ کر استعمال کرتے ہیں جتنا پرانا ہوگا اتنا ہی فائدہ مند ہوگا۔ اطریفلات میں بعض وقت چند دواؤں کا جوشاندہ بھی لیا جاتا ہے۔ بعض وقت مربہ جات کے شیرہ جات میں شکر ملا کر قوام تیار کرلیا جاتا ہے۔ اس قوام میں دواؤں کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔

نگہداشت (Presavation) محفوظ کرنے کا طریقہ

تمام اطریفلات کو شیشے یا چینی کے برتن میں رکھنا بہتر ہے کیونکہ ان میں ہلیلہ جات ہوتے ہیں اس لیے کسی دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کا رنگ بدل جائے گا اور استعمال کے قابل نہ رہے گا۔ مختلف اطریفلات مختلف امراض میں استعمال کیے جاتے ہیں جیسے اطریفل اسطوخودوس امراض دماغ میں۔

۱۔ اطریفل اسطوخودوس (ITRIFAL-E-USTUKHUDDUS)

اجزاء

پوست ہلیلہ زرد، پوست ہلیلہ کابلی، ہلیلہ سیاہ، پوست بلیلہ، آملہ، گل سرخ، اسطوخودوس، سنائے مکی، افتیمون ولایتی، کشمش، ہر ایک ۱۰۰ گرام۔ (مساوی الوزن) روغن بادام حسب ضرورت قند سفید یا شہد۔ سہ چند ادویہ (یعنی 3 کلو)

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو صاف کرکے ہر ایک کا علیحدہ علیحدہ سفوف پیس کر 60 نمبر کی چھلنی سے سفوف کو چھانا جاتا ہے۔ پھر دوا کو حسب وزن تول کر یکے بعد دیگرے ملا کر کھرل کیا جاتا ہے تاکہ تمام سفوف اچھی طرح یک جان ہو جائیں تمام ہلیلجات کے سفوف کو چھاننے کے بعد روغن بادام سے چرب کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں دوسرے دواؤں کا سفوف ملا کر کھرل کیا جاتا ہے پھر تمام سفوف کو دوبارہ 60 نمبر کی چھلنی میں چھان کر ایک برتن میں سفوف کو تیار رکھا جاتا ہے۔ شکر کے قوام کے لیے 3 کلو شکر میں ½ 1 کلو پانی ملا کر اس میں ست لیموں

(Citric Acid) یعنی نو گرام سٹرک ایسڈ شکر کے ساتھ ملا کر گرم کیا جاتا ہے ۔ جب شکر پانی میں اچھی طرح حل ہو جائے۔ کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے تاکہ شکر کپڑے مکوڑے پھر اور کچرے صاف ہو جائے ۔ اس کے بعد اس کو کوئلے کے انگیٹھی پر یا دخانی مشین کے ذریعہ قوام تیار کر لیا جاتا ہے اطریفل کا قوام ٪75 شکر کا ہوتا ہے ۔ (یعنی سو گرام شکر کے محلول میں 75 گرام شکر اور 25 گرام پانی ہوگا) یہ قوام شربت سے گاڑھا ہوگا۔

شربت کا قوام ٪67 کا معجون کا قوام ٪75 کا خمیرہ کا قوام ٪80 کا ہوتا ہے ۔ جو سب سے زیادہ گاڑھا ہوگا۔ جب ٪75 کا قوام تیار ہو جائے تو اس میں مت لوبان (Sodium Benzoate ٪0.15) ملایا جاتا ہے یعنی 4.5 ملی گرام مقطر پانی میں حل کر کے آخری وقت قوام میں ملایا جاتا ہے ۔ اور دس پندرہ منٹ تک مزید گرم کر کے ٪75 کے قوام پر آگ سے علیحدہ کر لیا جاتا ہے ۔ جس سے دوا میں پھپھوند وغیرہ نہیں آئے گی ۔ اس کے بجائے پھٹکری بھی ملاتے ہیں ۔

قوام میں تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر لکڑی کے گھوٹنی (ڈوئی) سے گھوٹتے جاتے ہیں ۔ جب تمام سفوف اچھی طرح قوام میں مل جاتا ہے تو اس مرکب کو کسی چینی کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے ۔

افعال و مواقع استعمال

دماغی امراض خصوصاً دردِ سر اور دیگر امراض بلغمی و سوداوی میں مفید ہے ۔ نزلہ ۔ زکام ۔ دردِ سر وغیرہ کے لیے مفید ہے ۔ یہ دماغ کو فضلات سے پاک کرتا ۔ دماغ کو قوت عطا کرتا معدہ کو طاقت بخشتا اور قبض کو دور کرتا ہے ۔ بلغمی امراض میں مفید ہے ۔ نزلہ مزمن میں بہتر دوا ہے اس کا مزاج گرم ہوتا ہے ۔ لہذا گرم مزاج والے احتیاط سے استعمال کریں ۔ اس کے مسلسل استعمال سے بال مدت دراز تک سیاہ رہتے ہیں ۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام رات سوتے وقت نیم گرم پانی سے استعمال کرائیں ۔

2 ۔ اطریفل زمانی (ITRIFAL-E-ZAMANI)

اجزاء : پوست بلیلہ زرد ۔ پوست بلیلہ کابلی ۔ بلیلہ سیاہ ۔ گل بنفشہ ۔ سقمونیا ولایتی ہر ایک

50 گرام۔ تربد مجوف خراشیدہ 100 گرام۔ کشنیز 150 گرام۔ پوست ہلیلہ۔ آملہ۔ گل سرخ۔ طباشیر۔ گل نیلوفر ہر ایک 25 گرام۔ صندل سفید 15 گرام۔ کتیرا گوندہ 10 گرام۔ گھی یا روغن بادام 50 گرام۔ عناب ولایتی 150 گرام۔ سپستان 100 گرام۔ گل بنفشہ 50 گرام۔ شیرہ مربہ ہلیلہ ایک کلو۔ شہد ایک کلو اور شکر ایک کلو۔

طریقہ تیاری

حسب بالا طریقہ تیاری اسطوخودوس سب کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ صرف اس میں یہ فرق ہے کہ آخری کے چند دوائیں جیسے عناب۔ سپستان۔ گل بنفشہ کا جوشاندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اور مربہ ہلیلہ کو پانی سے صاف دھو کر اس کا شیرہ حاصل کیا جاتا ہے۔ شیرہ جوشاندہ کو ملا کر چھان لیا جاتا ہے اس میں دو کلو شکر ملا کر حسب طریقہ قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب 75% کا قوام تیار ہو جائے تو آگ سے نیچے اتار کر تمام ادویات کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد مرتبان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

بہترین ملین ہے۔ نیز دماغی رطوبت کو خارج کر کے درد وغیرہ کو فائدہ پہونچاتا ہے۔ نزلہ زکام۔ درد سر اور مالیخولیا میں استعمال کرتے ہیں۔ مالیخولیا مراقی میں اس کا خاص عمل ہے۔ قولنج میں تبخیر معدہ میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

5 گرام سے 10 گرام تک رات سوتے وقت۔ مسہل کے لیے 25 گرام تک دیا جاتا ہے۔ اس کی قوت دو سال تک باقی رہتی ہے۔

3۔ اطریفل کشنیزی (ITRIFAL-E-KASHNEEZI)

اجزاء

پوست ہلیلہ زرد۔ پوست ہلیلہ کابلی۔ ہلیلہ سیاہ۔ آملہ۔ پوست ہلیلہ۔ کشنیز خشک ہر ایک 50 گرام۔

شکر سہ چند ادویہ یعنی ایک کلو ۵۰۰ گرام روغن بادام یا گھی حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

حسب طریقہ تیاری اسطوخودوس۔ سب دواؤں کا سفوف تیار کرلیا جاتا ہے۔ شکر کا قوام تیار کرکے اس میں سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد کانچ کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

امراض چشم میں مفید ہے۔ تبخیر معدہ کو زائل کرتا ہے نیز اس سے پیدا ہونے والے دیگر عوارضات جیسے سر کا درد۔ کان کا درد۔ آنکھوں کی سرخی کو زائل کرتا ہے۔ دماغ اور معدے کو قوت دیتا ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔ بواسیر کے لیے مفید ہے۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام اطریفل رات کو سوتے وقت پانی سے استعمال کریں۔ کھٹی چیزوں سے پرہیز کریں۔

۴۔ اطریفل شاہترہ (ITRIFAL-E-SHAHTRA)

اجزاء

شاہترہ۔ پوست ہلیلہ زرد ہر ایک ۵۰ گرام۔ پوست بلیلہ کابلی 30 گرام۔ پوست ہلیلہ ۲۰ گرام سنائے مکی ۱۰ گرام۔ گل سرخ 5 گرام۔ مویز منقی 250 گرام۔

طریقہ تیاری

حسب طریقہ سابقہ تمام ادویہ کا سفوف تیار کرلیا جاتا ہے۔ روغن بادام یا گھی سے چرب کرکے رکھ لیا جاتا ہے۔ شکر کے بجائے مویز منقی کا قوام تیار کرلیا جاتا ہے۔ یعنی مویز منقی کو بیجوں سے صاف کرکے پانی میں خوب گرم کرلیا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد ہاتھوں سے خوب مل کر چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس کے بعد 75% کا قوام حاصل کرلیا جاتا ہے قوام آجانے کے بعد تمام سفوف

ملا کر گھوٹ لیا جاتا ہے۔ اور سرد ہونے کے بعد مرتبان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

بعض وقت سفوف کو مویز منقی میں ملا کر کوٹا جاتا ہے لیکن یہ صحیح طریقہ نہیں ہے۔ کیونکہ اس طرح سفوف اچھی طرح ملنے نہیں پاتا مویز کا قوام بنا کر سفوف ملانا بہتر طریقہ ہے۔

افعال و مواقع استعمال

خون کو صاف کرتا۔ خارش کو زائل کرتا ہے۔ دماغ کو قوت دیتا اور آتشک اور اس کے عوارض میں مفید ہے۔ برص کے مرض کو بڑھنے سے روکتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام رات سوتے وقت پانی کے ساتھ۔ گرم خشک اور کھٹی چیزوں سے پرہیز کریں۔

5۔ اطریفل مقل (ITRIFAL-E-MUQIL)

اجزاء

آملہ۔ برگ گندنا خشک۔ پوست ہلیلہ ہر ایک 50 گرام۔ پوست ہلیلہ زرد 100 گرام۔ ہلیلہ سیاہ 50 گرام۔ گوگل 250 گرام مویز منقی 200 گرام۔ گھی 50 گرام شکر سہ چند وزن ادویہ۔

طریقہ تیاری

گوگل کو 12 گھنٹے تک پانی میں بھگو رکھیں۔ دوسرے روز آگ پر پکائیں اور کپڑے سے چھان کر رکھیں۔ خشک دواؤں کو کوٹ چھان کر 60 نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف تیار کریں اور اس کو گھی سے چرب کریں۔ مویز کو پانی سے دھو کر صاف پانی میں پکائیں۔ جب وہ گل جائیں تو آگ سے نیچے اتار لیں ٹھنڈا ہونے پر ہاتھوں سے مل کر چھلنی نمبر 40 سے چھان لیں تا کہ گودا چھن جائے اور مویز کے بیج اور چھلکے چھلنی میں رہ جائیں۔ اب اس میں حل کیا ہوا گوگل اور ضرورت کے مطابق پانی ملا کر شکر مقررہ مقدار میں شامل کریں۔ اور آگ پر پکا کر قوام بنائیں۔ جب قوام بن جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور نیم گرم قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹتے جائیں

سرد ہونے کے بعد مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

استعمال

قبض دور کرتا ہے خونی اور بادی بواسیر میں استعمال کراتے ہیں۔

مقدار خوراک

5 گرام رات کو سوتے وقت پانی سے کھائیں۔

6-اطریفل دیدان (ITRIFAL-E-DIDAN)

اجزائے ترکیبی

بائبڑنگ 125 گرام - پوست ہلیلہ زرد۔ پوست ہلیلہ کابلی۔ ہلیلہ سیاہ۔ پوست ہلیلہ آملہ ہر ایک 50 گرام۔ تربد مجوف۔ حب انیل۔ قسط شریں ہر ایک 25 گرام۔ کمیلہ (قنبیل) 15 گرام پلاس پاپڑا۔ افستین۔ درمنہ ترکی (بچھ) افتیمون ولایتی۔ خردل (رائی) نمک سیاہ۔ شحم حنظل (مغز) سعد کوفی ہر ایک 15 گرام شکر ایک کلو 700 گرام۔ روغن زرد حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

کمیلہ کے علاوہ تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی 60 نمبر سے چھان کر سفوف بنائیں۔ اس سفوف میں کمیلہ کا سفوف بھی ملائیں اور سفوف کو گھی سے چرب کریں۔ شکر کا قوام تیار کرلیں۔ قوام حاصل ہونے کے بعد اس میں یہ سفوف تھوڑا تھوڑا ڈال کر لکڑی کے گھوٹنے سے گھوٹتے جائیں یہاں تک کہ تمام سفوف اچھی طرح مل جائے اس کے بعد ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال

یہ دوا پیٹ کے ہر قسم کے کیڑوں خصوصاً کیچوں کو خارج کرنے کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔

مقدار خوراک

20 گرام روزانہ رات سوتے وقت پانی سے کھائیں۔ تین روز لگاتار اس کے استعمال کرنے کے بعد چوتھے دن قرص ملین دو عدد پانی سے کھائیں۔ پیٹ کے تمام کیڑے دستوں کے ذریعہ خارج ہو جائیں گے۔

7- انوشدارو سادہ (ANUSHDAROO SADA)

انوشدارو فارسی لفظ ہے جس کے معنی ہیں دوائے ہاضم۔ چونکہ جملہ انوشدارو ہاضم طعام ہوتی ہیں اس لیے غالباً یہ نام دیا گیا ہے۔ اس کو 40 روز کے بعد استعمال کرنا چاہیئے۔ اس کی قوت دو برس تک برقرار رہتی ہے۔ اس مرکب دوا کا جزو اعظم "آملہ" ہوتا ہے۔

طریقہ تیاری

آملہ پختہ تر و تازہ وزن کرکے پانی میں پکا کر اور خوب اچھی طرح مل کر اس کے تخم کو علیحدہ کریں۔ اور 40 نمبر کی چھلنی سے چھانیں تاکہ ریشے علیحدہ ہو جائیں۔ اور آملہ کا گودا چھن کر آجائے۔ تخم اور ریشہ کو وزن کرکے جرم آملہ کا وزن معلوم کریں اس کے وزن کے دو چند شکر ملا کر پختہ قوام تیار کریں۔ نیم گرم قوام میں دوسرے اجزاء کا سفوف ملا کر گھوٹیں۔

لیکن اگر آملہ خشک ہوں تو اس کے تخم نکال کر وزن کرکے دھو ڈالیں تاکہ وہ گرد و غبار سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد اس قدر شیر گاؤ میں بھگوئیں کہ آملہ ڈوب جائے۔ بارہ گھنٹے کے بعد کافی مقدار میں پانی ڈالکر جوش دیا جاتا ہے تاکہ آملہ کا کسیلا پن اور دودھ کی چکنائی نکل جائے۔ بعد پانی سے دھولیں اس کے بعد دوبارہ پھر دوسرے پانی میں جوش دے کر صاف کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو اچھی طرح ملکر اس میں پانی ملا کر جھرجھرے کپڑے یا 40 نمبر کی پلاسٹک کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے تاکہ اس کا گودا چھلنی سے نکل آئے اور ریشہ باقی رہ جائے۔ حسب دستور قوام بنایا جاتا ہے۔

دوسری قسم انوشدار لولوی میں مروارید ملایا جاتا ہے جو خصوصاً آنتوں کی دق میں بے حد مفید ہے۔ جو اسہال کو روکتا ہے۔

مواقع استعمال

غذا ہضم کر کے معدہ کو قوت بخشنے اور دستوں کو روکنے میں بالخصوص اسہال معدی میں مفید ہے

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام استعمال کریں۔

نوٹ : شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ اس کا ذائقہ ترش ہوگا۔

ایارج (AYARIJ)

ایارج کے لغوی معنی ہیں "دوائے الٰہی" یعنی خدا کی دوا۔ اور اصطلاح طب میں اس کے معنی ہیں مسہل دوا۔ اس کی تیاری کی ترکیب یہ ہے کہ جملہ اجزاء کو سفوف کر کے شہد کف گرفتہ میں ملا رکھیں فیقرا کے معنی ایلوے کے ہیں ایارج فیقرا مرکب دوا کا نام ہے۔ اجزا ایارج فیقرا۔ نسخہ حب ایارج میں بیان کیا جا چکا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مرکب دوا، دماغ اور معدہ کو فضلات سے پاک کرتی ہے۔ غلیظ بلغم کو چھانٹتی ہے سر کے درد کو دور کرتی۔ فالج۔ لقوہ۔ استرخا اور جوڑوں کے درد کو زائل کرتی ہے۔ تنقیہ دماغ میں خصوصیت سے مفید ہے۔ حب ایارج بھی فالج کے مریضوں میں مسہل کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

7 گرام شہد یا گرم پانی کے ہمراہ استعمال کراتے ہیں بشرطیکہ معدہ میں ضعف نہ ہو ورنہ گلقند کے ساتھ کھائیں۔ چینی یا شیشے کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

نوٹ : ایارج فیقرا گردے کے لیے مضر ہے اس لیے شربت عناب کے ساتھ استعمال کرائیں۔

برشعثا (BARSHASHA)

برشعثا درحقیقت بُرالساعت ہے ۔ جس کے معنی ہیں ایک گھنٹہ میں اچھا کرنے والا اس کا مخترع جالینوس اور بعض کے نزدیک ہیبۃ اللہ ابوالبرکات ہے ۔ برشعثا کے لغوی معنی دوائے سریع النفع کے ہیں چونکہ برشعثا بہت تیزی سے فائدہ پہنچاتا ہے اس لیے یہ نام رکھا گیا ۔

اجزائے ترکیبی

فلفل سیاہ ۔ فلفل سفید اجوائن خراسانی ہر ایک ۲۰ گرام ۔افیون ۱۰ گرام ۔ زعفران ۲ گرام سنبل الطیب 5 گرام ۔ عاقرقرحا 5 گرام ۔ فرفیون 5 گرام ۔شکر 315 گرام (سہ چند ادویہ)

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو پاک وصاف کرکے سفوف بنالیں چھلنی نمبر 60 سے چھان لیں ۔ زعفران کو علیحدہ باریک پیس کر عرق گلاب میں حل کریں ۔ فرفیون کا بھی علیحدہ سفوف بنالیں ۔افیون کے باریک باریک ٹکڑے کرکے عرق گلاب میں بھگائیں اور ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھان لیں ۔شکر کا قوام تیار کرلیں اس قوام میں افیون کا شیرہ ملاکر قوام کو پختہ بنالیں ۔جب قوام پختہ ہو جائے تو اس میں زعفران ملاکر گھوٹیں اس کے بعد اس قوام میں تمام ادویہ کا سفوف ملاکر گھوٹیں جب سرد ہو جائے مرتبان میں محفوظ رکھیں ۔

افعال و مواقع استعمال

مالیخولیا، نسیان ۔نزلہ وزکام و دیگر دماغی امراض دور ہوتے ہیں ۔ فالج ۔لقوہ ۔رعشہ میں بہت مفید ہے ۔ معدہ اور جگر کے درد کو فائدہ دیتا ہے ۔اعصاب کو قوت دیتا ہے ۔ دماغی اور عصبی امراض میں نہایت فائدہ مند اور مستعمل ہے ۔ پرانی کھانسی میں مفید ہے ۔ نیند لاتا ہے ہر قسم کے درد کو فوری آرام دیتا ہے ۔

مقدار خوراک :- ایک گرام رات کو سوتے وقت گاؤزبان 5 گرام میں ملاکر کھلائیں درد کے وقت

بھی کھلایا کرتے ہیں۔

نوٹ:۔ اس دوا کو تیاری کے بعد تین ماہ تک جَو میں دفن کر کے رکھا جاتا ہے۔ بعد تین ماہ کے استعمال کیا جاتا ہے۔ بتایا جاتا ہے کہ اس کی قوت 21 سال تک باقی رہتی ہے لیکن بعض اطبا کا خیال ہے کہ 5 سال تک قابل استعمال رہتی ہے۔

تریاق (TRIYAQ)

اس مرکب دوا کو کہتے ہیں جو کسی زہر کو دفع کرے، اور روح کی حفاظت کرے۔ اس کی مختلف قسمیں ہیں۔ جیسے تریاق اربعہ۔ تریاق فاروق وغیرہ۔

تریاق اربعہ (TRIYAQ-E-ARBA)

چار اجزاء پر مشتمل ہونے کی وجہ سے اسے تریاق اربعہ کہا جاتا ہے۔

اجزاء ترکیبی

حب الغار۔ جنطیانا رومی۔ برمکی۔ زراوند طویل۔ سب دوائیں ہم وزن۔ شہد یا شکر سہ چند وزن۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو علیحدہ علیحدہ کوٹ چھان کر سفوف بنایا جاتا ہے۔ 60 نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ شکر کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام تیار ہو جائے تمام دواؤں کے سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

دماغ اور دل کو قوی کرتا اور فالج اور نزلہ مزمن میں مفید ہے۔ زہریلے اثرات زائل کرنے میں معمول و مستعمل ہے۔ صرع۔ خفقان میں مفید ہے۔

مقدار خوراک:۔ 1 تا 5 گرام ہمراہ آب گرم۔

نوٹ:- اسے چالیس روز تک رکھ کر استعمال کرنا مناسب ہے۔ اس کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔ سرد امراض میں مفید ہے۔ اس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ تریاق فاروق، کو موثر مانا گیا ہے۔ اس کو تریاق صغیر بھی کہتے ہیں۔

تریاق نزلہ (TRIYAQ-E-NAZLAH)

اجزاء

تخم خشخاش ۵۰ گرام ۔ کوکنار ۲۵ گرام ۔ اجوائن خراسانی ۵۰ گرام ۔ تخم کاہو ۴۰ گرام ۔ کشنیز خشک ۲۰ گرام حب الآس ۲۰ گرام ۔ گل گاؤزبان ۲۵ گرام ۔ اسطوخودوس ۱۰ گرام ۔ قند سفید ایک کلوگرام ۔ گل سرخ ۔ کشنیز خشک رب السوس نشاستہ گندم ۔ صمغ عربی کتیرا مکی ہر ایک ۱۰ گرام ۔

طریقہ تیاری

پہلے آٹھ دواؤں کو رات کے وقت پانی میں بھگویا جاتا ہے ۔ صبح کو جوش دیا جاتا ہے جب تقریباً نصف باقی رہ جائے تو اس کو مل چھان کر جوشاندہ حاصل کر لیا جاتا ہے باقی دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۶۰ میں چھان کر سفوف بنا لیا جاتا ہے ۔ جوشاندہ میں (Citric Acid) سٹرک ایسڈ اور شکر ملا کر 75 ڈگری کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے ۔ اس قوام میں تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے ۔ جب یہ سفوف اچھی طرح مل جاتا ہے تو اس مرکب کو مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے ۔

افعال و مواقع استعمال

نزلہ ، زکام ، سعال اور صداع میں مفید ہے ۔

مقدار خوراک

5 تا ۱۰ گرام صبح یا رات کو سوتے وقت کھائیں ۔ کھٹی چیزوں سے پرہیز کریں ۔

جوارش (JAWARISH)

جوارش فارسی لفظ گوارش کا معرب ہے یعنی (گوارندہ یا ہضم طعام) جوارش زیادہ تر ہضم طعام کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ جوارش بھی معجون کی طرح بنائی جاتی ہے۔ البتہ جوارش کا سفوف موٹا ہوتا ہے۔ یعنی ۶۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے اور معجون کا سفوف باریک ہوتا ہے یعنی ۹۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ جوارش و معجون کا قوام بھی 75% شکر کا ہوتا ہے جوارش ہمیشہ اصلاح ہضم کے مقصد کے تحت بنائی جاتی ہے۔ جبکہ معجون مختلف امراض کے ازالہ کے لیے بنایا جاتا ہے۔ جوارش اور معجون بنانے کے ایک ہی اصول ہیں۔ معجون یا جوارش کے لیے ادویہ کے سفوف کے وزن سے سہ چند بعض وقت چار گنا شکر یا شہد کا قوام لیا جاتا ہے۔

نوٹ:- جوارشات میں زعفران۔ مشک۔ عنبر وغیرہ ملانا ہو تو مختلف طریقے اپنائے جاتے ہیں۔

زعفران کو پہلے باریک سفوف بنا لیا جاتا ہے۔ ان سفوف کو کھرل میں ڈال کر کسی عرق جیسے عرق گلاب۔ عرق کیوڑہ وغیرہ میں حل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام تیار ہو جاتا ہے تو اس وقت قوام کو آگ سے اتار کر اس میں کھرل شدہ زعفران ملا لیا جاتا ہے۔ اور اچھی طرح قوام میں حل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس قوام میں تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اگر مشک شامل کرنا ہو تو اس کو بھی کسی عرق میں حل کر لیتے ہیں۔ لیکن عنبر کو کسی عرق میں نہیں پیسا جاتا کیونکہ کھرل کرنے سے عنبر کھرل سے چپک جائے گا۔ اس لیے اس کو خشک حالت میں تھوڑی شکر ملا کر سفوف بنا کر آخر میں ملا لیا جاتا ہے۔

مشہور جوارشات حسب ذیل ہیں۔

۱۔ جوارش جالینوس (JAWARISH JALENOOS)

اجزاء:

مصطگی رومی ۲۰ گرام۔ سنبل الطیب۔ الائچی خورد۔ تج۔ دار چینی۔ خولنجان۔ لونگ۔ بسفائج۔

زنجبیل (سونٹھ)، فلفل سیاہ (کالی مرچ)، فلفل دراز (پیپلی)، قسط شریں۔ عود بلسان۔ اسارون۔ حب الاس۔ چرپتہ شریں۔ زعفران ہر ایک ۸ گرام۔ شہد اور قند سفید ہر ایک ۴۰۰ گرام۔ شکر اور شہد ملانے سے اس کا وزن تمام دواؤں کے وزن سے ۴ گنا زیادہ وزن ہوگا۔

طریقہ تیاری

زعفران اور مصطگی کے سوائے کل دواؤں کو کوٹ کر نمبر ۸۰ کی چھلنی سے چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے زعفران کو الگ عرق گلاب میں کھرل کرلیا جاتا ہے۔ مصطگی کو علیحدہ ہلکے ہاتھ سے کھرل کر کے سفوف بنالیا جاتا ہے یا تھوڑے گھی میں حل کرلیا جاتا ہے شکر سفید کو آگ پر رکھ کر اس سے 75° کا قوام تیار کرلیا جاتا ہے۔ اس قوام میں شہد ملاکر دوبارہ 70° کا قوام تیار کرلیا جاتا ہے۔ اس قوام میں زعفران ملاکر گھوٹا جاتا ہے۔ جب زعفران اچھی طرح مل جائے تو تمام ادویہ کا سفوف ملاکر گھوٹتے ہیں۔ اور سرد ہونے کے بعد اور آخر میں مصطگی کا سفوف ملاکر گھوٹا جاتا ہے۔ اگر مصطگی گھی میں حل کرلی گئی ہو تو قوام میں ملاکر گھوٹا جاتا ہے۔ پھر شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

اعلیٰ درجہ کی ہاضم دوا ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ معدہ۔ جگر و امصار کو قوت عطا کرتی ہے۔ قبض اور نزلہ کے لیے مفید ہے۔ منہ کی بدبو۔ درد کمر وغیرہ کو بھی دور کرتی ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتی ہے۔ بلغمی کھانسی اور بواسیر میں مفید ہے۔ اگر وقت سے پہلے بال سفید ہوگئے ہوں تو اس کے لگاتار استعمال سے وہ صحیح حالت میں آجاتے ہیں۔ موٹاپے کو کم کرتی ہے۔ ضعف معدہ اور ضعف مثانہ میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

5 تا ۱۰ گرام صبح و شام استعمال کریں۔

2۔ جوارش کمونی (JAWARISH-E-KAMUNI)

اجزاء ترکیبی :۔ زیرہ سیاہ (شاہ زیرہ)۔ برگ سداب۔ فلفل سیاہ۔ زنجبیل ہر ایک 350 گرام

پودہ ارمنی ۵۰ گرام - قند سفید یا شہد ۵ کلو گرام گنے کا سرکہ حسب ضرورت (زیرہ مدبر کرنے کے لیے)

طریقہ تیاری

سب سے پہلے زیرہ سیاہ کو سرکہ میں مدبر کر لیا جاتا ہے (یعنی رات بھر سرکہ میں زیرہ سیاہ بھگو رکھیں۔ سرکہ زیرہ میں اچھی طرح جذب ہوگا۔ اس کو سایہ میں سوکھا کر سفوف بنالیں) دوسرے دواؤں کا سفوف بھی بنالیا جاتا ہے اور ۶۰ نمبر کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے۔ شکر کا قوام ۷۵٪ کا تیار کر لیا جاتا ہے قوام میں تمام سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب سرد ہو جائے شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

اصلاح ہضم کرتی معدہ کی برودت کو دور کرتی اور بھوک لگاتی ہے۔ کاسر ریاح ہے۔ پیٹ کے درد۔ نفخ ہچکی اور ڈکاروں کے لیے مفید ہے۔ اس کو حموضت معدی۔ نفخ شکم اور قبض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ معدہ کی رطوبت خشک کرنے میں خاص اثر کی حامل ہے۔ زیرہ کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے (کمون۔ زیرہ سیاہ)

مقدار خوراک

5 تا ۱۰ گرام۔ صبح و شام۔

3۔ جوارش مصطگی (JAWARISH-E-MASTAGI)

اجزاء ترکیبی

مصطگی رومی 5 گرام۔ عرق گلاب 150 ملی لیٹر۔ قند سفید 500 گرام۔

طریقہ تیاری

اس کے دو طریقے ہیں۔ پہلا طریقہ یہ ہے کہ مصطگی کو ہلکے کے ہاتھوں سے باریک سفوف بنا کر

عرق گلاب میں شکر ملاکر قوام تیار کرلیا جاتا ہے۔ اس قوام میں سفوف کو ملاکر گھوٹا جاتا ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ تھوڑے سے گھی میں مصطگی کو حل کرلیا جاتا ہے۔ عرق گلاب میں شکر ملاکر ۲ تار کا قوام حاصل کرلیا جاتا ہے۔ اس قوام میں حل شدہ مصطگی ملاکر گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سخت ہو جائے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مقوی معدہ و اسعار ہے۔ معدہ کی برودت کو دور کرتی ہے۔ منہ میں پانی آنے کو روکتی ہے۔ جگر کو قوت بخشتی ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ اسہال کو روکتی ہے سلس البول کیلئے بھی مفید ہے۔ ضعف معدہ۔ سیلانی لعابِ دہن نفخ شکم میں کثرت سے استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

5 تا ۱۰ گرام صبح و شام پانی سے استعمال کریں۔

۱۱۔ جوارش آملہ (JAWARISH-E-AMLA)

(اس کا جزو اعظم آملہ ہے)

اجزاء ترکیبی

آملہ 50 گرام ۔ پوست ترنج ۔ صندل سفید مصطگی رومی ۔ دانہ ہیل خورد (الائچی) گلنار فارسی ہر ایک ۱۰ گرام قند سفید ½ ا کلو گرام

طریقہ تیاری

آملہ کو دودھ میں مدبر کرلیا جاتا ہے۔ یعنی آملہ کو دودھ میں کھویا سا بنا کر اس کو گرم پانی سے دھو لیا جاتا ہے اس آملہ کو ہاتھوں سے مل کر پلاسٹک کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے اس چھنے ہوئے آملہ میں شکر ملاکر ۲ تار کا قوام حاصل کرلیا جاتا ہے۔ باقی تمام دواؤں کا نمبر ۶۰ کا سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ اس قوام میں تمام سفوف ملاکر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام دوائیں اچھی طرح مل

جائیں تو شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مقوی معدہ۔ دماغ و اعصاب ہے۔ دستوں کو روکتی ہے۔ جب آنتوں کی قوت ماسکہ کمزور ہو جاتی ہے تو اجابتین رک نہیں سکتی ایسی حالت میں اس سے بڑھ کر کوئی دوا مفید نہیں ہے۔ اختلاج قلب میں بھی استعمال کرتے ہیں حیاتین (Vit. C) کی کمی کو بھی پورا کرتی ہے۔ دل اور جگر کی بڑھی ہوئی گرمی کے دستوں کو بند کرتی ہے۔

مقدار خوراک

5 تا ۱۰ گرام جوارش صبح و شام پانی سے استعمال کرائیں۔

5۔ جوارش زرعونی سادہ (JAWARISH-E-ZARUNI SADA)

اجزاء ترکیبی

تخم گاجر۔ تخم کرفس۔ تخم اسپت (تخم سویا)۔ نانخواہ (اجوائین دیسی) بادیان (سونف) مغز تخم خربوزہ، مغز تخم خیارین، پوست بیخ کرفس، لونگ، فلفل سیاہ ہر ایک 30 گرام۔ عاقر قرحا۔ دارچینی زعفران۔ مصطگی (عود) اگر۔ بسباسہ (جوتری) ہر ایک ۱۰ گرام۔ شہد یا شکر ایک کلوگرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر ۶۰ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف بنا لیا جاتا ہے۔ مصطگی کو علیحدہ پیس لیا جاتا ہے۔ زعفران عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ مغزیات کو علیحدہ باریک پیس کر چھلنی ۴۰ نمبر میں چھان کر سفوف کے ساتھ ملا دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد شکر سفید کا 75% قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں حل کی ہوئی زعفران کو ملایا جاتا ہے۔ پھر تیار کیا ہوا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفوف اچھی طرح مل جائے۔ آخر میں مصطگی کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے بس جوارش تیار ہے۔ چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

دماغ ۔ جگر ۔ معدہ ۔ مثانہ کو قوت دیتی ہے ۔ تخمہ اور بدہضمی میں مفید ہے ۔ ریاح کو خارج کرتی ہے ۔ پیشاب کی زیادتی کو روکتی ہے ۔ مقوی باہ ہے ۔ پتھری کو خارج کرتا ہے ۔ بقراط کا قول ہے کہ اگر کوئی شخص مسلسل 3 روز تک یہ دوا استعمال کرے تو ایک سال تک طبیب کی ضرورت پیش نہ آئیگی اگر کوئی 21 روز تک مسلسل اس کا استعمال کرے تو کافی قوت باہ محسوس کرے گا ۔ اس دوا کو بنانے کے 40 روز کے بعد استعمال میں لانا چاہیئے ۔ لکھا گیا ہے کہ 40 روز تک جو میں دفنا کر رکھنے سے اس کا مزاج بنتا ہے ۔ ذیابیطس کاذب میں کافی مفید ہے ۔ اگر کوئی لرزہ میں مبتلا ہو تو اس کے استعمال سے 5 منٹ میں گرمی محسوس کرے گا ۔ نیز بار بار پیشاب آنے کی شکایت میں مفید ہے ۔

مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام دودھ یا شربت بزوری کے ساتھ (خصوصاً پتھری میں)

6- جوارش انارین (JAWARSH-E-ANARAIN)

دونوں قسم کے انار (شیریں و ترش) اس کے جزو اعظم ہیں ۔

اجزائے ترکیبی

آب انار شیریں ایک لیٹر ۔ آب انار ترش ایک لیٹر ۔ قند سفید ایک کلوگرام ۔ آب پودینہ سبز 150 ملی لیٹر ۔ عرق گلاب 50 ملی لیٹر ۔ سنبل الطیب 50 گرام مصطگی رومی 50 گرام ۔ الائچی کلاں 5 گرام پوست ترنج 5 گرام ۔ گلنار فارسی 5 گرام ۔ دانہ ہیل خورد 5 گرام ۔

طریقہ تیاری

خشک دواؤں کا سفوف 60 نمبر کی چھلنی سے چھان کر تیار کرلیا جاتا ہے ۔ آب انار شیریں ۔ آب انار ترش ۔ آب پودینہ اور عرق گلاب سب کو ملا کر اس میں شکر ملا کر لیتے ہیں اور اس کا 75٪ کا قوام تیار کرلیا جاتا ہے ۔ مصطگی کا سفوف محلو تیار کرلیا جاتا ہے ۔ قوام میں دیگر دواؤں

کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے ۔ آخر میں مصطگی کا سفوف ملا کر گھوٹتے جاتے ہیں ۔ جوارش کو شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے ۔

افعال و مواقع استعمال

یہ جوارش معدہ اور جگر کو قوت عطا کرتی ہے ۔ دل کو بھی قوت اور فرحت بخشتی ہے ۔ اختلاج قلب کے لیے مفید ہے ۔ اسہال کو روکتی ہے ۔ بھوک لگاتی ہے ۔ صفرا کو دور کرتی ہے ۔ متلی اور قے کو روکتی ہے ۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام یا حسب ضرورت صبح و شام استعمال کرائیں ۔

7- جوارش شاہی (JAWARISH-E-SHAHI)

اجزاء ترکیبی

مربہ ہلیلہ سیاہ 50 گرام ۔ مربہ آملہ 50 گرام ۔ کشنیز خشک 20 گرام ۔ دانہ ہیل خورد 5 گرام ۔ عرق بید مشک یا عرق گاؤ زبان ، حسب ضرورت ۔ قند سفید 250 گرام ۔

طریقہ تیاری

مربہ جات کو 24 گھنٹے پانی میں رکھا جاتا ہے ۔ صبح صاف پانی سے دھو کر عرق گاؤ زبان میں پیس کو 60 نمبر چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے ۔ اس میں شکر ملا کر رب کے 7 کا قوام تیار کیا جاتا ہے ۔ آگ سے اتار کر اس میں خشک دواؤں کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے یہاں تک کہ تمام سفوف مل جائے بعض وقت اس میں سبز رنگ بھی ملایا جاتا ہے تاکہ سبز نظر آجائے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے ۔

افعال و مواقع استعمال

خفقان ۔ نفخ شکم ۔ دسوسہ سوداوی بیماریوں میں مفید ہے ۔ دل و دماغ کو قوت دیتی ہے ۔ اختلاج

و گھبراہٹ کو دور کرتی ہے۔ تبخیر معدہ کو روکتی ہے۔

مقدار خوراک

5 تا ۱۰ گرام صبح و شام۔

معجون (MAJOON)

معجون عربی میں گوندھنے کو کہتے ہیں۔ اس نیم منجمد مرکب کو جس میں دوائیں پیس کر شہد یا شکر کے قوام میں ملائی جاتی ہیں۔ معجون کا نام دیا گیا سب سے پہلے معجون تیار کیا گیا جوارش۔ اطریفل وغیرہ سب اسی کی قسمیں ہیں۔ ان سب کے بنانے کا طریقہ مشترک اور یکساں ہے۔ اس کا سفوف جوارش کے مقابلہ میں باریک ہوتا ہے یعنی ۸۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ سب سے پہلے مصر میں اس کا استعمال شروع ہوا۔

۸۔ معجون آرد خرما (MAJOON-E-ARD KHURMA)

اجزاء

آرد خرما۔ سنگھاڑہ خشک۔ صمغ عربی ہر ایک ۱۰۰ گرام۔ مغز بادام شیریں۔ مغز چلغوزہ۔ مغز فندق ہر ایک 50 گرام۔ مغز بنولہ (بنہ دانہ) ۱۵ گرام۔ لونگ 5 گرام۔ جائفل 3 گرام۔ بسباسہ 3 گرام ترنجبین 2.5 کلو۔ شہد یا شکر 2.5 کلو۔

طریقہ تیاری

سب سے پہلے خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی ۸۰ نمبر میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مغزیات کو باریک پیس کر چھلنی ۴۰ نمبر سے چھان کر خشک سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ کھجور کا بھی سفوف بنا کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ یا کھجور کو لیکر پانی سے دھو کر رات بھر پانی میں بھگو کر صبح کو پکایا جاتا ہے۔ جب کھجور اچھی طرح گل جائیں تو ٹھنڈا ہونے پر ان کو ہاتھوں سے خوب ملا کر چھلنے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس میں شکر سفید اور ست لیموں ملا کر ہر 75 کا قوام تیار کر لیا

جاتا۔ قوام کو آگ سے نیچے اتار کر یہ ٹھنڈا ہونے پر دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ تمام سفوف مل جائے تو شیشے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی باہ ہے۔ جریان اور رقت و سرعت کی شکایت کو دور کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ مغلظ منی اور مقوی باہ ہے کثرت احتلام میں استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام صبح و شام ہمراہ دودھ تازہ۔

۹۔ معجون دبید الورد (MAJOON-E-DABID-UL-WARD)

اجزاء ترکیبی

سنبل الطیب۔ مصطگی رومی۔ زعفران۔ طباشیر۔ دارچینی۔ اذخر مکی۔ اسارون۔ قسط شیریں۔ گل غافث۔ تخم کشوث۔ مجیٹھ ایرانی۔ لک مغسول۔ تخم کاسنی۔ تخم کرفس۔ زراوند طویل۔ حب بلسان عود (اگر) قرنفل۔ بیل خورد۔ ہر ایک ۱۰ گرام۔ گل سرخ 200 گرام۔ قند سفید یا شہد 1200 گرام (سہ چند ادویہ)۔

طریقہ تیاری

تمام خشک دوائیں کو کوٹ کر چھلنی نمبرہ 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد شکر کا 75% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں زعفران عرق گلاب میں حل کر کے ملایا جاتا ہے پھر دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف مل جائے تو اس میں سفوف مصطگی جو علیحدہ پیس لیا گیا ہے ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ معجون تیار ہونے کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

اس معجون کو ورم جگر۔ ورم رحم و ضعف جگر اور ضعف معدہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اصلاح جگر کے لیے بے حد مفید ہے۔ بھوک کھولتا ہے۔ یرقان میں خصوصاً مفید ہے۔ کہا جاتا ہے کہ اس معجون کو خلفائے بنی امیہ کے طبیب ابو البرکات کے ایک شاگرد نے مرتب کیا ہے۔ وہ اس معجون کو ہم وزن سونے کے حساب سے فروخت کرتا تھا۔

مقدار خوراک

5 تا 7 گرام صبح و شام پانی یا کسی عرق کے ہمراہ۔

۱۱۔ معجون فلاسفہ (MAJOON-E-FALASIFA)

اجزاء ترکیبی

مویز منقی 50 گرام۔ زنجبیل۔ فلفل سیاہ۔ فلفل دراز۔ دار چینی آملہ۔ پوست بلیلہ۔ بیخ بابونہ نارجیل۔ شطرج ہندی۔ زراوند مدحرج۔ ثعلب مصری۔ مغز چلغوزہ۔ ہر ایک 15 گرام۔ تخم بابونہ 5 گرام شکر یا شہد 500 گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغز چلغوزہ اور نارجیل کو الگ الگ باریک چھلنی نمبر 40 میں چھان کر سفوف میں ملایا جاتا ہے اس کے بعد مویز منقی کو پانی سے دھو کر اس کو علیحدہ پیسا جاتا ہے یا پانی میں پکا کر ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل چھان کر چھلنے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب منقی کے اس جوشاندہ میں شکر ملا کر 75% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف مل جائے شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی اعصاب اور مقوی باہ ہے اور مادہ تولید کی پیدائش کو بڑھا کر قوت باہ کو بڑھاتا ہے۔ گردہ و مثانہ کو طاقت دیتا اور پیشاب کی کثرت بالخصوص سردی کے موسم میں رات میں بار بار پیشاب آنے کو روکتا ہے۔ وجع مفاصل (گھٹیا) اور کمر کے درد کو دور کرتا ہے۔ بھوک بڑھاتا اور غذا کو ہضم کرتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام ہمراہ دودھ تازہ۔

۱۱۔ معجون سپاری پاک (MAJOON-E-SUPARIPAK)

اجزاء ترکیبی

خرما خشک 500 گرام۔ سپاری چکنی 250 گرام۔ مجیٹھ ایرانی 150 گرام۔ مغز بادام 500 گرام۔ نشاستہ گندم 250 گرام۔ صمغ عربی 250 گرام۔ آرد مونگ 150 گرام۔ خشخاش خورد 500 گرام۔ مغز پھاک 350 گرام۔ نارجیل 350 گرام۔ ثعلب مصری 50 گرام۔ دارچینی 50 گرام۔ لونگ 50 گرام۔ ہیل خورد 50 گرام۔ زنجبیل 50 گرام۔ جوز بوا (جائفل) 25 گرام۔ گل سپاری 15 گرام۔ گل پستہ 15 گرام۔ پوست ترنجبین 10 گرام۔ پوست ببول 10 گرام۔ پوست سنگھاڑہ 10 گرام۔ زعفران 50 گرام۔ مشک 15 گرام۔ قند سفید 2 کلوگرام۔ روغن زرد ایک کلوگرام۔ دودھ 5 لیٹر۔

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغز بادام اور مغز نارجیل کو کوٹ کر چھلنی نمبر 40 میں چھان کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ کھجور کا سفوف بھی اس میں ملایا جاتا ہے۔ اور مونگ سفوف۔ گوند اور نشاستہ کو الگ الگ گھی میں بھون لیا جاتا ہے اور ان کو شکر کے قوام میں ملایا جاتا ہے۔ علیحدہ شکر کا 75% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ مجیٹھ اور سپاری کا سفوف

کو دودھ میں ملا کر پکایا جاتا ہے۔ جب کھویا بن جائے اس میں گھی ڈال کر دوبارہ بھونا جاتا ہے۔ اس کو قوام میں شامل کر کے پکایا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح پک جائے آگ سے اتار کر عام دواؤں کا سفوف ملا کر دوال گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں زعفران عرق گلاب میں کھرل کر کے شامل کر لیا جاتا ہے۔ اس کو شیشے کے مرتبان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مردوں کے لیے مقوی باہ و ممسک ہے۔ عورتوں کے مرض سیلان الرحم اور ضعف رحم کے لیے نہایت مفید ہے۔ استقرار حمل میں مدد دیتا اور وضع حمل کے بعد کی عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام صبح و شام دودھ کے ہمراہ استعمال کریں۔

12- معجون چوب چینی (MAJOON-E-CHOB CHINI)

اجزاء ترکیبی

برادہ چوب چینی اعلیٰ 250 گرام۔ خصیۃ الثعلب 50 گرام۔ قولنجان ۴۰ گرام۔ گل گاؤزبان۔ بہمن سفید۔ بہمن سرخ شقاقل مصری۔ ہر ایک 25 گرام۔ ابریشم بریاں مغاث (میدہ لکڑی) ہر ایک 15 گرام۔ جدوار۔ ورق نقرہ ہر ایک ۱۰ گرام۔ شہد یا شکر سفید ڈیڑھ کلو گرام۔

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو علیحدہ علیحدہ کوٹ کر چھلنی نمبر ۸۰ میں چھان کر حسب وزن سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد 75% کا شکر کا قوام تیار کرتے ہیں۔ اس قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بعد میں ورق نقرہ (چاندی کا ورق) ملا کر معجون کو شیشے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی خون ہے۔ امراض سوزاک۔ آتشک کے اور گٹھیا و وجع المفاصل میں بے حد مفید ہے۔ تمام اعضاء کے دردوں کو دور کرتی نیز فالج۔ جرب وجع المفاصل میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام دودھ یا پانی کے ساتھ۔

13۔ معجون سورنجان (MAJOON-E-SURANJAN)

اجزاء ترکیبی

سورنجان شیریں 500 گرام۔ سنائے مکی 150 گرام۔ زنجبیل۔ زیرہ سیاہ مدبر۔ فلفل دراز ہر ایک 100 گرام۔ اسارون 50 گرام۔ قند سفید 2.5 کلوگرام۔

طریقہ تیاری

خام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد 75% شکر کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو یہ سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹتے ہیں۔ جب پورا سفوف مل جائے تو شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

وجع المفاصل۔ نقرس۔ ورم مفاصل۔ عرق النسا میں مستعمل ہے۔ قبض دور کرتی ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام ہمراہ آب تازہ یا دودھ کے ہمراہ۔

14- معجون اذراقی (MAJOON-E-AZRAQI)

اجزائے ترکیبی

اذراقی مدبرہ 30 گرام۔ برگ گاؤزبان۔ اسطوخودوس۔ کشیرہ۔ نارجیل مغز چلغوزہ۔ ہر ایک 20 گرام۔ دارچینی خورد۔ زرنباد۔ شقاقل مصری۔ صندل سفید۔ آملہ بلیلہ سیاہ ہر ایک 10 گرام عود غرقی 5 گرام۔ لونگ 5 گرام۔ شکر 500 گرام۔

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے 75% کا شکر کا قوام تیار کر کے اس میں سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ مغزیات کو علیحدہ پیس کر سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف اچھی طرح قوام میں مل جائے، شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مقوی اعصاب ہے۔ اس لیے اس کو فالج۔ لقوہ۔ رعشہ۔ وجع المفاصل مرض میں اور ضعف اعصاب میں استعمال کیا جاتا ہے۔ موسم سرما میں اس کا استعمال خاص طور سے مفید ثابت ہوتا ہے۔

مقدار خوراک

3 تا 5 گرام دودھ کے ساتھ یا پانی سے صبح و شام استعمال کریں۔

مفرح (MUFARREH)

مفرح یعنی تفریح پیدا کرنے والی دوا۔ معجون کی وہ قسم ہے جو لطیفہ ارواح و حواس خمسہ باطنہ کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ جس کی وجہ سے قویٰ و ارواح کو تقویت و تفریح حاصل ہوتی ہے۔ جو دل کو فرحت بخشنے اور طاقت دینے کے لیے مخصوص ہیں۔

15۔ مفرح بارد سادہ (MUFARREH BARID SADA)

اجزائے ترکیبی

برادہ صندل سرخ 50 گرام۔ برادہ صندل سفید 50 گرام۔ طباشیر۔ تخم حماض۔ تخم خرفہ سیاہ۔ تخم کاسنی تخم کاہو۔ تخم حماض۔ کشنیز خشک۔ تخم خربوزہ۔ تخم خارین۔ مغز کدو شیریں۔ سماق ہر ایک 25 گرام اور شکر سفید ایک کلو 50 گرام۔

طریقہ تیاری

صندل سفید اور صندل سرخ کا جوشاندہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ میں شکر ملا کر نمبر 7 کا قوام تیار کرتے ہیں۔ اسی قوام میں تمام ادویہ کا نمبر 8 کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ مغزیات کو علیحدہ پیس کر نمبر 4 کی چھلنی میں چھان لیا جاتا ہے۔ ان مغزیات کو خشک سفوف میں ملا کر ایک جان کر لیا جاتا ہے قوام میں جب تمام سفوف مل جائے۔ شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ گرم مزاج والوں کے دل و دماغ کو طاقت دیتا ہے۔ اور فرحت بخشتا ہے۔ دل کی دھڑکن اور وحشت اس کے استعمال سے دور ہو جاتی ہے۔

مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام کسی مناسب عرق کے ساتھ کھائیں۔

16۔ مفرح شیخ الرئیس (MUFARREH SHAIKH-UL-RAIES)

اجزائے ترکیبی

اگر طرفی 10 گرام۔ الائچی خورد 30 گرام۔ برگ گاؤزبان 50 گرام۔ برادہ صندل سرخ 5 گرام۔ برادہ صندل

سفید 3 گرام - طباشیر ۲۰ گرام - بہمن سرخ ۱۵ گرام - تخم خرفہ سیاہ 45 گرام - تخم کاہو ۲۵ گرام - درونج عقربی 20 گرام - زرنباد ۲۰ گرام - سرطان سوختہ ۱۵ گرام - گل سرخ 75 گرام - مغز تخم خربوزہ ۴۰ گرام - مغز تخم خیارین ۴۰ گرام - مغز تخم کدو شیریں 45 گرام - کافورہ ۱۰ گرام - بسد سوختہ محلول ۱۰ گرام - مروارید محلول ۱۵ گرام ابریشم مقرض ۱۰ گرام - شکر ایک کلو ۵۰۰ گرام - رب انار شیریں 300 گرام - رب بہی 300 گرام - رب سیب 300 گرام زعفران ۱۰ گرام - ورق نقرہ 5 گرام -

طریقہ تیاری

گل سرخ تک کی تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۸۰ میں چھان کر سفوف تیار کرلیا جاتا ہے - مغزیات کو الگ کوٹ کر چھلنی نمبر ۴۰ میں چھان کر اس سفوف میں ملالیا جاتا ہے - اور کافور کو کھرل میں ڈال کر تھوڑے سفوف کے ساتھ کھرل کرلیا جاتا ہے جب کافور اس سفوف میں اچھی طرح مل جائے تو سارے سفوف میں ملادیا جاتا ہے اور بسد سوختہ محلول اور مروارید محلول کو بھی اسی میں ملادیا جاتا ہے - اس کے بعد ابریشم مقرض کو 250 گرام پانی میں جوش دیا جاتا ہے - جب پانی ایک چوتھائی حصہ رہ جائے - آگ سے نیچے اتار کر اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر چھان لیا جاتا ہے - اب اس جوشاندہ میں شکر - رب انار شیریں - رب بہی - رب سیب کو ملاکر 75 کا قوام تیار کرلیا جاتا ہے - اس قوام میں زعفران کو (جو عرق گلاب میں حل کرلیا گیا ہے) ملانے کے بعد قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملاکر گھوٹا جاتا ہے اس کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

افعال و مواقع استعمال

یہ مفرح عام جسمانی کمزوری اور ضعف قلب دور کرنے کے لیے نہایت مفید ہے دل کی دھڑکن اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے - تپ دق اور سوداوی بیماریوں میں فائدہ ہوتا ہے -

مقدار خوراک

5 گرام یہ مفرح تنہا یا کسی مناسب عرق کے ساتھ کھائیں -

لبوب (LUBUB)

مغزیات کو کہتے ہیں (لب بمعنی مغز) لیکن اس جگہ لبوب سے

وہ خاص معجونیں مراد ہیں جن میں خصوصیت سے مغزیات ... کیے جاتے ہیں۔ ضعف باہ اور اعضاء رئیسہ کو تقویت دینے والے مرکبات میں اس کا شمار ہوتا ہے۔ ...وب کی ایجاد اطباء متاخرین کی کوششوں کی رہین منت ہیں۔

17۔ لبوب صغیر (LUBUB-E-SAGHIR)

اجزاء ترکیبی

مغز بادام شیریں۔ مغز اخروٹ۔ مغز حبۃ الخضرا۔ مغز پستہ۔ نارجیل تازہ۔ مغز حب الزلم (Egyptian Nut) مغز فندق۔ مغز چلغوزہ۔ مغز حب القلقل (Qil-Qil seeds) خشخاش سفید۔ تودری زرد۔ تودری سرخ۔ کنجد مقشر۔ بہمن سرخ۔ بہمن سفید۔ قرفہ (...) زنجبیل۔ فلفل دراز۔ عاقرقرحا۔ کبابہ چینی۔ شقاقل مصری۔ خولنجان۔ تخم جرجیر (ہالون) تخم پیاز تخم شلجم۔ تخم اسپست اور تخم ملون جملہ دوائیں ہم وزن لے کر کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں ملائیں۔

طریقہ تیاری

خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیں اور مغزیات کو الگ باریک پیس کر چھلنی نمبر 40 میں چھان کر خشک دواؤں کے سفوف میں ملالیا جاتا ہے۔ اب شکر سفید کا 75% کا قوام تیار کر کے نیچے اتار کر اس میں سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف اچھی طرح مل جائے تو شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مقوی باہ و مقوی گردہ و مثانہ ہے قوت باہ کو بڑھاتا اور مادہ تولید پیدا کرتا ہے۔

مقدار خوراک

10 گرام صبح نہار دودھ کے ساتھ استعمال کریں۔

18۔لبوب کبیر (LUBUB-E-KABIR)

اجزا ترکیبی

خصیۃ الثعلب۔ نارجیل تازہ۔ مغز سر کنجشک۔ خشخاش ہر ایک 50 گرام۔ مغز پستہ۔ مغز بادام۔ مغز فندق۔ مغز حبۃ الخضرا۔ مغز اخروٹ۔ مغز چلغوزہ۔ مغز بیلادر ماہی۔ روبیان۔ خولنجان شقاقل مصری۔ بہمن سرخ۔ بہمن سفید۔ تودری سرخ۔ تودری زرد۔ زنجبیل۔ کنجد مغز۔ دار چینی ہر ایک 25 گرام۔ خراطین مصفی۔ سورنجان۔ بوزیدان۔ پودینہ خشک ہر ایک 20 گرام مایہ شتر اعرابی 15 گرام زعفران 15 گرام۔ مصطگی۔ سنبل الطیب۔ سعد کوفی۔ قرنفل۔ کباب چینی۔ زرنباد۔ حب القلقل۔ تخم گزر۔ تخم پیاز۔ تخم توب۔ تخم شلغم۔ تخم اسپت تخم ہیلون (کونچ) جوز بوا۔ بسباسہ۔ اشنہ۔ فلفل دراز۔ اگر (عود ہندی) عنبر ہر ایک 14 گرام۔ مشک 2 گرام۔ ورق طلا 20 گرام۔ ورق نقرہ 20 گرام قند سفید دو کلو 750 گرام۔

طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 60 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اور مغزیات کو الگ کوٹ کر چھلنی نمبر 60 میں چھان کر خشک دواؤں کے سفوف میں ملا کر دوبارہ کوٹا جاتا ہے۔ اب شکر کا 75% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ زعفران۔ مشک کو علیحدہ عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح حل ہو جائے تو قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اس کے بعد تمام سفوف ملا کر اچھی طرح گھوٹا جاتا ہے آخر میں عنبر کا سفوف ملایا جاتا ہے یا گھی میں حل کر کے قوام کے وقت ملا لیا جاتا ہے آخر میں گھوٹتے وقت چاندی اور سونے کے ورق ملا دئے جاتے ہیں۔ اچھی طرح گھوٹنے کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔ مصطگی کا سفوف علیحدہ تیار کر کے آخر میں ملا لیا جاتا ہے جب کہ دوا ٹھنڈی ہو۔

افعال و مواقع استعمال

ضعف باہ۔ ضعف اعصاب۔ قلت منی۔ ضعف قلب و دماغ۔ ضعف کلیہ و مثانہ

اور رقت منی میں استعمال کرتے ہیں۔

یونانی دواؤں میں یہ بیش بہا لبوب ہے جو دماغ و اعصاب اور گردوں کو طاقت دیتا مادہ تولید پیدا کرتا اور قوت باہ کو بڑھاتا ہے۔ عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام لبوب صبح نہار دودھ کے ہمراہ۔

خمیرہ (KHMIRAH).

(خمیرہ جمع ہے) خمیرہ اس مرکب کو کہتے ہیں۔ جو کسی ایک یا چند دواؤں کے جوشاندہ میں شکر ملاکر قوام بناکر گھوٹا جاتا ہے۔ خمیرہ کا قوام شربت سے گاڑھا یعنی 80% رکھا جاتا ہے۔ جبکہ شربت کا قوام 75% ہوتا ہے۔

شکر کے ساتھ ست لیموں ملاکر گرم کیا جاتا ہے جس سے قوام ہمیشہ یکساں قائم رہتا ہے۔ آخر میں ست لوبان ملایا جاتا ہے جس سے قوام محفوظ رہتا ہے۔ پھپھوند وغیرہ لگنے کا اندیشہ نہیں رہتا ہے جس کو بحیثیت محافظ (Preservatives) استعمال کرتے ہیں۔ خمیرہ کو گھوٹنے سے اس میں اجزاء ہوائیہ کے مل جانے سے اس کی رنگت تبدیل ہو جاتی ہے۔ اور وہ خمیر کے مانند پھول جاتا ہے۔ اس لیے اس کو خمیرہ کے نام سے موسوم کیا جاتا ہے۔ تمام خمیرے تقویت اعضاء رئیسہ خصوصاً قلب و دماغ کے لیے مخصوص ہیں۔ اسے اطباء ہند کی ایجاد بتایا جاتا ہے جو امراء کی فرمائش پر تیار کیے جاتے تھے۔

چند مشہور مرکبات کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوراک۔

۱۔ خمیرہ گاؤزبان عنبری جواہر والا (KHAMIRAH GAUZABAN AMBARI JAWAHAR WALA)

اجزاء ترکیبی۔

برگ گاؤزبان ۰ ۴گرام۔ گل گاؤزبان۔ کشنیز خشک۔ بادرنجبویہ۔ ابریشم۔ بہمن سفید۔ بہمن سرخ۔ صندل سفید۔ تخم بالنگو (تخم فرنجمشک) یا تخم ریحان ہر ایک ۱۰ گرام۔ قند سفید ایک کلو

سٹرک ایسڈ 3 گرام ۔ شہد 25 گرام ۔ ورق طلا ۔ ورق نقرہ ۔ مروارید محلول ۔ یاقوت محلول ۔ زہرمہرہ محلول ۔ زمرد محلول ۔ عنبر ہر ایک 5 گرام ۔

طریقہ تیاری

پہلے 10 دواؤں کو 9 لیٹر پانی میں خوب پکایا جاتا ہے ۔ یہاں تک کہ پانی 2 لیٹر رہ جائے اب اس کو گرم حالت میں چھلنی میں روئی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے ۔ اس کے بعد اس میں شکر ملا کر پکایا جاتا ہے ۔ شکر کے ساتھ سٹرک ایسڈ میں ملالیا جاتا ہے ۔ جب ایک جوش آجائے تو آگ سے نیچے اتار کر دبیز کپڑے میں چھان کر صاف جوشاندہ حاصل کر لیا جاتا ہے ۔ پھر دوبارہ اس جوشاندہ کو آگ پر رکھ کر خمیرہ 80 فیصد کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے ۔ آخر میں ست لوبان 0.5 گرام تھوڑے پانی میں حل کر کے اس قوام میں ملالیا جاتا ہے ۔ جب دوبارہ قوام درست ہو جائے تو نیچے اتار کر گھوٹنے (ڈابی) سے گھوٹا جاتا ہے ۔ یہاں تک کہ سفید ہو جائے ۔ جب خمیرہ سخت ہو جائے تو آخر میں تمام جواہرات کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے ۔ اس کے بعد آخر میں عنبر کا سفوف اور چاندی کے ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے ۔ یہاں تک کہ تمام خمیرے میں مل جائے ۔ شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے ۔

افعال و مواقع استعمال

یہ دل و دماغ اور ذہن و حافظہ کو قوت دیتا ہے ۔ فرحت بخشتا ہے دل کی دھڑکن ۔ گھبراہٹ اور خیالات کی پریشانی کو دور کرتا ہے بینائی کو بڑھاتا اور دماغی کمزوری سے ہونے والے دردِ سر اور عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے ۔

مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام یا بوقت ضرورت استعمال کریں ۔ کھٹی چیزوں سے پرہیز کریں ۔

2 ۔ خمیرہ آبریشم حکیم ارشد والا (KHAMIRAH ABRESHAM HAKEEM ARSHAD WALA)

اجزائے ترکیبی :۔ آبریشم مقرض 500 گرام ۔ سنبل الطیب ۔ پوست ترنج ۔ مصطگی رومی ۔ قرنفل ۔

دانہ ہیل خورد۔ ساذج ہندی۔ برادہ صندل سفید۔ عود ناگر) ہر ایک 5۔5 گرام۔ عرق گاؤزبان عرق گلاب۔ عرق بید مشک۔ آب سیب۔ آب انار شیریں۔ آب بہی شیریں۔ ہر ایک 100 ملی لیٹر آب بران (برسات کا پانی) 2 لیٹر۔ شہد 250 گرام قند سفید ایک کلو۔ عنبر 5 گرام۔ ورق طلاء 5 گرام ورق نقرہ 5 گرام۔ مروارید محلول 5 گرام۔ یاقوت محلول یشیب سبز محلول۔ کہربا محلول۔ مرجان محلول ہر ایک ایک گرام۔ مشک 5 گرام۔ زعفران 5 گرام۔

طریقہ تیاری

1 تا 9 اجزا کو ایک ململ کی پوٹلی میں باندھ کر 24 گھنٹے تک تمام عرقیات میں بھگو کر رکھا جاتا ہے۔ دوسرے دن جوش دے کر اس کا جوشاندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اس میں شکر ملا کر 80% کا قوام حاصل کیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے اتار کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے زعفران کو عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ قوام جب درست ہو جاتا ہے تو اس وقت اس میں ملا لیا جاتا ہے۔ تمام حجریات اور مشک وغیرہ کو آخر میں گھوٹتے وقت ملا لیا جاتا ہے۔ آخر میں چاندی کے ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام اجزا خمیرہ میں مل جائے اس کو شیشے کے برتن میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ خمیرہ اعضائے رئیسہ۔ دل و دماغ اور جگر کو طاقت دیتا ہے۔ دل کی کمزوری کو دور کرنے کے لیے خاص طور پر مفید ہے۔ دل کی گھبراہٹ و دھڑکن اور خیالات کی پریشانی اس کے استعمال سے دور ہو جاتی ہے۔ بیماری سے اچھا ہونے کے بعد جو ضعف و نقاہت باقی رہ جاتی ہے اس کے ازالے کے لیے بہت اچھی چیز ہے۔ مالیخولیا۔ خفقان ضعف اعضاء رئیسہ۔ ضعف عمری کے لیے مخصوص دوا ہے۔

مقدار خوراک

3 تا 5 گرام صبح کو دودھ کے ساتھ استعمال کرائیں۔

ج۔ خمیرہ بنفشہ (KHAMIRAH BANAFSHA)

اجزاء ترکیبی

گل بنفشہ ایک حصہ، قند سفید 3 حصہ۔ گل بنفشہ کو 2 لیٹر پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی ایک لیٹر رہ جائے۔ اب اس کو کپڑے اور روئی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اور شکر سفید ملا کر آگ پر پکایا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ دبیز کپڑے میں چھان لیا جاتا ہے۔ آگ پر رکھ کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب 80% کا قوام حاصل ہو جائے تو نیچے اتار کر پھر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ بادامی رنگ کا ہو جائے۔ بس خمیرہ بنفشہ تیار ہے۔ شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ خمیرہ قبض کو دور کرتا ہے دماغ میں تازگی لاتا صفرا کو خارج کرتا اور ہر قسم کے بخاروں اور نزلہ و زکام، کھانسی، دمہ اور سینہ کے دوسرے امراض میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

20 گرام تا 40 گرام گرم پانی یا عرق بادیان کے ساتھ ملا کر دیں۔

ط۔ خمیرہ گاؤزبان سادہ (KHAMIRAH GAUZABAN SADA)

اجزاء ترکیبی

گاؤزبان 50 گرام۔ گل گاؤزبان 30 گرام۔ کشنیز خشک آبریشم۔ بہمن سرخ۔ بہمن سفید صندل سفید۔ تخم بالنگو۔ تخم ریحان۔ بادرنجبویہ ہر ایک 10 گرام۔ قند سفید ایک کلو 5 گرام۔ سٹرک ایسڈ (دست لیموں) 4-5 گرام۔

طریقہ تیاری

سب دواؤں کو 5 لیٹر پانی میں 24 گھنٹے تک بھگو کر رکھا جاتا ہے۔ صبح جوش دیا جاتا ہے یہاں تاکہ 3 لیٹر پانی رہ جائے۔ اب اس کو گرم حالت میں چھلنی نمبر 40 پہ روئی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں شکر اور سٹرک ایسڈ ملا کر چند منٹ جوش دیا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ ململ کے کپڑے میں چھان کر 80 کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں سوڈیم بینزوئیٹ (ست لوبان) ملا کر قوام کو دوبارہ درست کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے آگ سے نیچے اتار کر گھوٹنے (ڈابی) سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفید ہو جائے۔ بس خمیرہ تیار ہے شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ خمیرہ ضعف قلب۔ ضعف دماغ۔ ضعف بصارت۔ خفقان۔ مالیخولیا میں استعمال کرتے ہیں۔ خیالات کی پریشانی اور دل کی دھڑکن میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 گرام ہمراہ پانی یا دودھ صبح کے وقت کھائیں یا حسب ضرورت استعمال کریں۔

5۔ خمیرہ مروارید (KHAMIRAH MARWARID)

اجزاء ترکیبی

عود غرقی۔ صندل سفید۔ گاؤزبان۔ مرجان محلول۔ مصطگی رومی۔ کہربا محلول ہر ایک 10 گرام۔ مروارید محلول۔ زہر مہرہ محلول۔ یاقوت محلول ہر ایک 20 گرام۔ عرق بیدمشک ایک لیٹر عرق گلاب ایک لیٹر عرق گاؤزبان ایک لیٹر۔ شربت سیب 50 ملی لیٹر۔ شکر ایک کلو۔

طریقہ تیاری

سب سے پہلے ابریشم کو کاٹ کر صاف پانی سے دھو کر اس میں صاف پانی ملا کر ایک ہفتہ

تک روزانہ صبح و شام گرم کیا جاتا ہے۔ ایک ہفتہ کے بعد اس میں عود غرقی مندل سفید ملاکر جوش دیا جاتا ہے۔ اس گرم جوشاندہ میں گاؤزبان کو جو علیحدہ بھگو دیا گیا تھا ملاکر تمام جوشاندے کو روئی بچھاکر چھان لیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ میں عرق گلاب۔ عرق کیوڑہ وغیرہ ملاکر پھر اس میں شکر ملاکر پختہ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں شربت سیب ملاکر دوبارہ پختہ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے آگ سے اتار کر نیچے رکھ کر گھوٹنے سے گھوٹا جاتا ہے۔ جب خمیرہ سخت ہونے لگے اس وقت تمام مجربات کا سفوف (جو عرقیات میں محلول بنالیا گیا ہے) ملاکر گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں چاندی کا ورق ملاکر گھوٹا جاتا ہے۔ شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

دل و دماغ کو قوت بخشتا ہے۔ خفقان وحشت اور حرارت کو زائل کرتا ہے۔ موتی جھرہ چیچک اور بیماری کے بعد کی کمزوری میں مفید ہے۔ اختلاج قلب۔ دل کی کمزوری میں خاص طور سے استعمال کیا جاتا ہے۔ یعنی امراض قلب کی خاص دوا ہے۔

مقدار خوراک

3 تا 5 گرام صبح و شام دودھ یا کسی پھل کے رس کے ساتھ استعمال کریں۔

لعوق (LAUQ)

لعوق عربی میں چاٹنے کو کہتے ہیں۔ چونکہ یہ مرکب چٹنی کی طرح چاٹ کر استعمال کیا جاتا ہے اس لیے اس کو لعوق سے موسوم کیا گیا۔ اس کو چاٹ کر استعمال کرنے کی وجہ یہ ہے کہ اس کی افادیت اکثر تنفس کے ساتھ مخصوص ہے۔ چند مشہور لعوقات کا طریقہ تیاری و اجزاء ترکیبی درج ہے

6- لعوق سپستان (LAUQ-E-SIPISTAN)

اجزاء ترکیبی

سپستان مورد ۱۰۰ گرام۔ عناب ولایتی ۵۰ گرام۔ کوکنار ے 35 گرام۔ اصل السوس 5 گرام۔

پرسیاوشان۔ تخم خطمی۔ تخم خبازی ہر ایک ۱۰ گرام۔ بہدانہ 5 گرام۔ قند سفید ایک کلو۔ شیرہ مغز بادام ۲۵ گرام۔ شیرہ تخم خشخاش ۱۵ گرام۔ کتیرا گوند۔ صمغ عربی۔ رب السوس ہر ایک 5-5 گرام۔

طریقہ تیاری

سب سے پہلے آٹھ دواؤں کو چار لیٹر پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب آدھا پانی رہ جاتا ہے تو کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس جوشاندہ میں شکر سفید ست لیموں ملا کر گرم کیا جاتا ہے جب شکر حل ہو جائے دوبارہ کپڑے سے چھان کر آگ پر رکھ کر ۸۰٪ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے جب قوام بننے کے قریب ہو تو اس میں سوڈیم بینزوئیٹ (ست لوبان) پانی میں حل کر کے ملایا جاتا ہے۔ پھر اس میں شیرہ مغز بادام۔ شیرہ خشخاش ملا کر قوام کو درست کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں گوند کتیرا رب السوس کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ لعوق تیار ہے۔ چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

نزلہ۔ زکام اور سعال مزمن میں استعمال کیا جاتا ہے۔ کھانسی کی شدت کو کم کرتا ہے۔ دمہ میں یہ لعوق گاؤزبان کے عرق میں جوش دے کر پلانے سے دمہ کا دورہ کم ہو جاتا ہے۔ بلغم کا اخراج بسہولت ہونے لگتا ہے۔

مقدار خوراک

۱۰ تا 15 گرام لعوق صبح و شام یا ضرورت کے وقت عرق گاؤزبان میں جوش دے کر پئیں یا کھانسی کے وقت ۱۰ سے ۱۵ گرام دن میں 3-4 دفعہ چاٹیں۔

7- لعوق خیار شنبر (LAUQ-E-KHIYAR SHANBAR)

اجزاء ترکیبی

سپستان ڈیڑھ کلو۔ اصل السوس ڈیڑھ کلو۔ مغز فلوس خیار شنبر ۲ کلو۔ کتیرا ایک کلو۔ قند سفید ۸ کلو

طریقہ تیاری

سپستان اور اصل اسوس کو 8 لیٹر پانی میں رات بھر بھگو کر رکھا جاتا ہے صبح جوش دیا جاتا ہے ۔ اس جوشاندہ کو چھان لیا جاتا ہے ۔ اس گرم جوشاندہ میں مغز املتاس ملا کر ہاتھ سے خوب دبا جاتا ہے ۔ اس کے بعد کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے ۔ اس جوشاندہ میں شکر اور ست لسوں (فی کلو 3 گرام کے حساب سے) ۔ ملا کر شکر حل ہونے کے بعد دوبارہ چھان لیا جاتا ہے ۔ اور 80% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے ۔ آخر میں سوڈیم بینزوئیٹ ست لوبان، ڈیڑھ گرام فی کلو شکر کے حساب سے ملا کر دوبارہ قوام درست کر لیا جاتا ہے ۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر گھوٹا جاتا ہے ۔ اور آخر میں کتیرا کا سفوف ملا کر گھوٹیں ۔ لعوق تیار ہے ۔ چینی یا شیشے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے ۔

افعال و مواقع استعمال

نزلہ ۔ زکام اور کھانسی میں مفید ہے ۔ سینہ کو بلغم سے صاف اور قبض رفع کرتا ہے ۔

مقدار خوراک

۱۰ ۔ ۱۰ گرام صبح و شام نیم گرم پانی یا مناسب عرق جوشاندہ میں ملا کر پلائیں ۔

8 ۔ لعوق بادام (LAUQ-E-BADAM)

اجزاء ترکیبی

گوند ببول ۔ مغز بادام شیریں ۔ نشاستہ گندم ہر ایک 250 گرام ۔ مغز کدو شیریں 30 گرام شکر سفید 3 کلو ۔

طریقہ تیاری

خشک دواؤں کو علیحدہ کوٹ کر چھلنی نمبر 90 میں چھان کر سفوف تیار کریں ۔ مغز بادام او

مذکورہ کو نمک باریک پیس کر چھلنی نمبر 80 سے چھان لیا جاتا ہے اور خشک سفوف میں ملا دیا جاتا ہے۔ اب شکر پانی ملا کر پختہ قوام حاصل کر لیا جاتا ہے جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچے اتار کر اس میں جملہ سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

حلق اور حنجرہ کی خشونت اور خشک کھانسی میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

5-10 گرام لعوق دن میں 3 بار چٹائیں۔

9۔ لعوق کتاں (LAUQ-E-KATAN)

اجزائے ترکیبی

السی (کتان) 125 گرام۔ روغن السی 75 گرام۔ شکر ڈیڑھ کلو۔

طریقہ تیاری

السی کو نیم کوفتہ کر کے ایک لیٹر پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب آدھا پانی رہ جائے شکر سفید۔ ست لیموں ملا کر پکایا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے اس جوشاندہ کو آگ پر رکھ کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچے اتار کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ جب رنگت سفید ہونے لگے تو اس میں روغن السی شامل کر کے اور گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ بالکل سفید ہو جائے اس کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ لعوق ورم شش میں بے حد مفید ہے۔ دمہ میں استعمال کرتے ہیں۔ بلغم کو سینہ سے خارج کرتا ہے

مقدار خوراک

۱۰-۱۰ گرام لعوق دن میں تین بار چاٹیں۔

۱۰- لعوق ضیق النفس (LAUQ-E-ZIEKHUNNUFS)

اجزاء ترکیبی

السی نیم بریاں ۲۰۰ گرام۔ ابرسا 25 گرام۔ چھوارہ ۲۰۰ گرام۔ گوند ببول۔ کتیرا سفید۔ مغز بادام شیریں مغز اخروٹ ہر ایک 25-25 گرام۔ شکر سفید ڈیڑھ کلو۔ روغن السی ۱۰۰ گرام۔

طریقہ تیاری

اول پانچ دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۸۰ میں چھان کیا جاتا ہے۔ اس قوام میں السی کا تیل ملا کر گھولیں۔ اس کے بعد تمام سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ لعوق تیار ہے۔ شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

دمہ (ضیق النفس) میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک

۱۰-۱۰ گرام لعوق دن میں تین بار چاٹیں۔

دواالمسک معتدل جواہر والی (DAWA-UL-MISK MUTADIL JAWAHARWALI)

اجزاء ترکیبی

زرشک ۲۰ گرام۔ طباشیر۔ صندل سفید۔ صندل سرخ۔ کشنیز خشک۔ گل گاؤزبان۔ آملہ

تخم خرفہ سیاہ ۔ ہر ایک 15-15 گرام ۔ گل سرخ ۔ آبریشم ۔ دارچینی ۔ بہمن سفید ۔ بہمن سرخ ۔ درونج عقربی ہر ایک ۱۰ گرام ۔ عود غرقی ۔ بادرنجبویہ ۔ مصطگی ۔ اشنہ (چھڑیلا) دانہ ہیل خورد (الائچی) ہر ایک 5 - 5 گرام ۔ آب سیب شیریں ۲۱۰ ملی لیٹر ۔ شہد ۴۲۰ گرام ۔ قند سفید ۴۲۰ گرام ۔ مروارید محلول ۱۰ گرام ۔ کہربا محلول ۱۰ گرام ۔ عرق کیوڑہ حسب ضرورت ۔ مشک 2 گرام ۔ عنبر اشہب ۲ گرام ۔ زعفران 7 گرام ۔ ورق نقرہ ۱۰ گرام ۔

طریقہ تیاری

ابریشم مقرض کے سوا پہلی جملہ دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 سے چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے ابریشم کا علیحدہ جوشاندہ حاصل کریں یا اس کا بھی سفوف بنالیا جاتا ہے اگر جوشاندہ لیں تو اس جوشاندہ میں عرق کیوڑہ ملا کر شکر او رست لیموں ملا کر 75٪ کا قوام حاصل کر لیں ۔ زعفران کو الگ عرق گلاب میں پیس کر رکھ لیا جاتا ہے ۔ عنبر کا سفوف علیحدہ تیار کیا جاتا ہے ۔ یا گھی میں حل کر لیا جاتا ہے ۔ جب قوام 75٪ کا تیار ہو جائے تو ست لوبان ملا کر ۱۰ ۔ 15 منٹ تک گرم کیا جاتا ہے ۔ جب قوام درست ہو جائے آگ سے نیچے اتار کر اس میں زعفران ملا کر گھوٹیں ۔ اس کے بعد تمام سفوف اور محلولات کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے ۔ سب سے آخر میں چاندی کا ورق ملا کر گھوٹ کر مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے ۔

افعال و مواقع استعمال

خفقان ۔ مراق ۔ ضعف کبد ۔ ضعف قلب او رضعف معدہ میں بے حد مفید ہے ۔ یہ ایک عمدہ ٹانک ہے جو اعضاء رئیسہ دل ۔ دماغ ۔ جگر کو طاقت دیتی ہے ۔ بیماریوں سے پیدا ہونے والی کمزوری میں اس کے استعمال سے بہت فائدہ ہوتا ہے ۔ دل کی دھڑکن اور گھبراہٹ کم ہو جاتی رہتی ہے ۔ خون کی پیدائش کو بڑھاتی ہے ۔ سرد امراض میں بے حد مفید ہے ۔

مقدار خوراک

3 تا 5 گرام دودھ کے ساتھ ۔

دوران استعمال ۔ قابض ۔ بادی ۔ غذاؤں اور کھٹی چیزوں کے کھانے سے پرہیز کریں ۔

الف ۔ چند مشہور شربتوں کے اجزا طریقہ تیاری استعمال و مقدار خوراک

شربت ۔ حکیم فیثا غورث کو شربت کا موجد بیان کیا جاتا ہے۔ شربت اس سیال شیرین مرکب کو کہتے ہیں جو میوہ جات کے پانی مثلاً آب انگور، آب انار، آب سیب، وغیرہ یا ادویہ کے خیساندہ سے بنایا جاتا ہے اور شکر مصری ملا کر قوام بنا دیا جاتا ہے۔ شربت بنانے سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ متعفن ہونے والی اور بگڑنے والی چیزیں مثلاً تازہ میوہ جات کے رس اور ادویہ خیساندے شکر کے قوام کی وجہ سے بگڑنے سے محفوظ ہو جاتے ہیں۔ نیز ادویہ کی قوتیں اور قابل حل مادہ میں معلق رہتی ہیں۔ اس لیے بدمزہ چیزوں کی بدمزگی کی بھی بہت حد تک اصلاح ہو جاتی ہے۔ شربت کی شکل میں جو ادویہ قوام کے اندر محلول یا معلق ہوتی ہیں ان کے استعمال میں یہ سہولت ہے کہ اسے پانی یا عرق میں ملا کر پلایا جا سکتا ہے۔

اگر شربت میوہ جات آبدار مثلاً انگور، انار سیب وغیرہ کا بنانا ہو تو ان کا رس (پانی) نکال کر اس سے تین گنی شکر ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔ اگر ایسے میوہ جات کا شربت بنانا ہو جن کو نچوڑنے سے پانی نہیں نکلتا جیسے آلو بخارا، املی، زرشک وغیرہ وہ اگر شریں ہوں مثلاً عناب، انجیر وغیرہ ان کو پانی میں بھگو کر ان کا شیرہ نکال کر شربت بنایا جاتا ہے۔ تو ان کو پانی میں جوش دے کر حل کر کے چھان لیں پھر اس میں شکر ملا کر قوام بنائیں۔

خشک ادویہ کا شربت

اگر خشک ادویہ کا شربت بنانا ہو تو ادویہ سے آٹھ یا دس گنا پانی میں رات کے وقت بھگو کر

نرم کریں اور صبح کے وقت جوش دیں اور جب تین حصہ پانی باقی رہ جائے تو معمولی طور پر مل کر فلالین کی صافی میں چھان لیں اور دو چند یا سہ چند یا کم و بیش شکر ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

اگر ببو بہ دمغزیات کا شربت بنانا ہو تو ان کا شیرہ بنا کر شربت بنایا جائے۔ اگر شربت فولاد بنانا ہو تو برادہ آہن کو حموضات کے فشردہ کے ساتھ چینی کے ظرف میں ترکر کے چند روز تمازت آفتاب میں رکھا جائے تاکہ اجزاء آہن۔ اس عرق میں حل ہو جائیں۔ اس کے بعد شکر کا اضافہ کر کے شربت کا قوام تیار کر لیا جائے۔ اگر شربت میں مجربات شامل کرنا مطلوب ہو تو مجربات کے سحق میں مبالغہ کیا جائے۔ ایسے شربت کا قوام معجون کے قوام کے مانند رکھا جائے۔ تاکہ جزو آمیز رہ سکیں۔ اگر شربت میں کیرادم الاخوین وغیرہ جیسی حل نہ ہونے والی دوائیں ملانی ہوں تو ان کو شربت کا قوام تیار ہونے پر نیچے اتار کر اور بہت باریک پیس کر ملانا چاہیئے۔ اگر لعاب پیدا ہو تو شربت ہی میں ملا کر پھر گرم کر لینا چاہیے اور پھپھوندی سے بچانے کے لیے ست لوبان ملایا جاتا ہے۔ جس سے دوا خراب ہونے نہیں پاتی ست لیموں ملانے سے شکر کا محلول گلوکوز اور فرکٹوز میں بٹ جاتا ہے۔ جس کی وجہ سے پھپھوند کو پھلنے پھولنے کا موقع نہیں ملتا۔ یعنی شہد کے خواص پیدا ہو جاتے ہیں۔

ظرف شربت

جس برتن میں شربت رکھنا ہو تو اسے بالکل خشک ہونا چاہیے اگر ذرا بھی نمی ہوگی تو اس میں بہت جلد پھپھوندی لگ جانے اور خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ شربت رکھنے کے لیے دھات کا برتن نہ ہونے چاہیے اس کے لیے شیشے یا چینی کے برتن بہتر ہوتے ہیں۔

شربت کے پک جانے کے بعد کسی قسم کی رطوبت یا پانی کا قطرہ نہ ملنا چاہیے ورنہ بگڑ جانے کا اندیشہ ہے۔ نیز گرم شربت گرم کیے ہوئے ظرف میں بھر کر فوراً بند کر دیئے جائیں تو وہ عرصہ تک بگڑنے سے محفوظ رہتے ہیں۔

قوام شربت

شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہوگا اسی قدر زیادہ عرصہ تک خراب نہ ہوگا۔ قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ اس کا قطرہ جہاں گرایا جاتا ہے وہ گول رہتا ہے پھیلتا نہیں۔

ایک دو قطرہ علاحدہ کرکے انگلی سے اٹھائیں۔ اگر اس میں سے تار نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہوگیا ہے۔

شربت تیار ہونے کے بعد فلالین کے کپڑے سے چھان لیں شیشے میں بھر لیں۔ برٹش فارماکوپیا میں جو شربت کا معیار مقرر کیا گیا ہے وہ 65 فیصد ہوتا ہے اور 65 گرام شکر میں 35 گرام پانی ہوتا ہے۔ یہ معیاری شربت ہے۔ لیکن یونانی ادویہ کا شربت 70 فیصد کا ہوتا ہے۔ تمام شربت علاج کے دوران بدرقہ کے طور پر دوسرے مناسب دواؤں کے ساتھ استعمال کیے جاتے ہیں۔

۔شربت عناب (SHARBAT-E-UNNAB)

اجزائے ترکیبی

عناب ولایتی 500 گرام شکر سفید ایک کیلو

طریقہ تیاری

عناب ولایتی کو نیم کوب کرکے 2 لیٹر پانی میں 12 گھنٹوں تک بھگو رکھیں صبح کو جوش دیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مل کر کپڑے میں چھان لیں تھوڑی دیر بعد دوسرے برتن میں چھلکا رکھیں اور اس میں روئی بچھا کر دوبارہ چھانیں۔ اب اس میں شکر سفید اور ست لیموں 3 گرام فی کیلو شکر، ملا کر گرم کریں تھوڑی دیر کے بعد جب شکر حل ہو جائے تو کپڑے میں چھان لیں تاکہ شکر میں کا کچرا وغیرہ صاف ہو جائے دوبارہ آگ پر رکھ کر قوام تیار کریں اور جو میل آئے کفگیر سے صاف کریں آخری قوام کے وقت ست لوبان 105 گرام فی کیلو شکر، پانی میں حل کرکے ملائیں پھر دس پندرہ منٹ تک گرم کریں جب 70 فیصد کا قوام حاصل ہو آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ اس کے بعد کپڑے میں چھانیں اور بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں

نوٹ ۔ ست لیموں قوام کو درست رکھتا ہے اور سخت نہیں ہونے دیتا۔ شکر کو گلوکوز اور فرکٹوز میں تبدیل کرتا ہے۔ ست لوبان پھپھوند وغیرہ سے محفوظ رکھتا ہے اور محافظ کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

افعال ومواقع استعمال

یہ خون کو صاف کرتا ہے خون کی جگہ گرمی اور اس کی جوش کو تسکین دیتا ہے اور سینہ کے امراض کھانسی وغیرہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ فشار الدم۔ سعال کا خاص شربت ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 60 ملی لیٹر پانی یا کسی عرق یا ماء الجبن کے ساتھ استعمال کرے۔

2. شربت نیلوفر SHARBAT-E-NILOFAR

اجزاء ترکیبی

گل نیلوفر 125 گرام۔ شکر سفید ایک کیلو

طریقہ تیاری

گل نیلوفر کو آٹھ گنا پانی میں رات بھر بھگو رکھیں۔ صبح کو جوش دیں جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے نیچے اتاریں اور چھلنی پر روئی لگا کر چھان لیں۔ اس جوشاندہ میں شکر اور ست لیموں کو ملا کر گرم کریں۔ پھر دوبارہ شکر حل ہونے کے بعد کپڑے سے چھان لیں۔ آگ پر رکھ کر حسب طریقہ شربت عناب ½7 کا قوام تیار کر لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال ومواقع استعمال

یہ شربت صفرا کی تیزی کو کم کرتا بدن کی بڑھتی ہوئی گرمی کو تسکین دیتا اور پیاس کو بجھاتا ہے صفراوی بخاروں اور ضعف قلب میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

۲۰ تا ۴۰ ملی لیٹر شربت ٹھنڈے پانی میں ملا کر پلایا جاتا ہے۔

3۔ شربت بزوری معتدل (SHARBAT-E-BAZURI MUTADIL)

اجزائے ترکیبی

بیخ کاسنی ۱۵ گرام۔ بیخ بادیان۔ تخم کاسنی۔ تخم ککڑی۔ تخم خیارین۔ تخم خربوزہ خار خشک خورد ہر ایک ۵۰ گرام۔ قند سفید 500 گرام۔

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو نیم کوب کر کے ایک پانی سے دھولیں اور رات بھر چار گنا پانی میں بھگو کر رکھیں صبح کو جوش دیں یہاں تک کہ پانی آدھا رہ جائے۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مل چھان کر تھوڑی دیر کے بعد دوسرے برتن میں چھلنی رکھ کر اس پر روئی بچھا کر دوبارہ چھانیں پھر اس جوشاندہ میں شکر اور ست لیموں ملا کر حسب دستور قوام تیار کریں سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

حمیات مرکبہ۔ احتباس طمث و بول میں استعمال کیا جاتا ہے۔ جگر گردہ اور مثانہ کو پیشاب لا کر صاف کرتا ہے۔ جگر کی گرمی سے بخار رہتا ہے تو اس کو دور کرتا ہے۔ پیشاب کی جلن کم ہوتی ہے۔

مقدار خوراک

25 تا 50 ملی لیٹر شربت کسی مناسب عرق یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

شربت دینار (SHARBAT-E-DINAR)

اجزائے ترکیبی

پوست بیخ کاسنی ۱۴۰ گرام. تخم کشوث ۱۱۰ گرام. تخم کاسنی 70 گرام. غنچہ گل سرخ 70 گرام ریوند چینی نیم کوفتہ 50 گرام. گل نیلوفر ۱۴۰ گرام. گاؤزبان ۱۴۰ گرام۔ قند سفید ایک کیلو گرام

طریقہ تیاری

جملہ دواؤں کو چھ گنے پانی میں رات کے وقت بھگو رکھیں صبح کو جوش دیں جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر کپڑے میں چھان لیں۔ اس کے بعد دوسرے برتن میں چھلنی رکھ کر اس میں روئی بچھا کر دوبارہ چھانیں۔ اب اس میں شکر سفید ست لیموں ملا کر گرم کریں جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ کپڑے میں چھان کر 70٪ کا شربت کا قوام تیار کر لیں۔ قوام درست ہونے پر آگ سے نیچے اتار لیں اور کپڑے میں چھان کر ٹھنڈا ہونے پر بوتل میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

ورم کبد۔ ورم رحم۔ یرقان سدی۔ استسقا۔ ذات الجنب۔ قبض میں مستعمل ہے۔ خصوصاً امراض جگر۔ موسمی بخاروں میں فائدہ بخش ہے۔

مقدار خوراک

20 تا ۴۰ ملی لیٹر شربت عرق بادیان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

۱۴. شربت صدر (SHARBAT-E-SADAR)

اجزائے ترکیبی

برگ اڑوسہ ۲۴۰ گرام. عناب ولایتی ۲۴۰ گرام. گاؤزبان 180 گرام. تخم کتان 70 گرام.

بادیان ۷۰ گرام۔ نانخواہ اجوائن دیسی ۱۰۷ گرام۔ گل گاؤزبان ۵۴۱ گرام سپستان تخم خطمی بابرشم اصل السوس۔ پرسیاوشان۔ کوکنار ہر ایک ۱۲۵ گرام۔ عرق گاؤزبان حسب ضرورت۔ قند سفید پانچ کلو

طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو چھ گنا پانی میں رات تمام بھگو رکھیں۔ صبح کو جوش دیں جب پانی تو دھارہ جائے تو آگ سے نیچے اتاریں اور ٹھنڈا ہونے پر مل کر چھان لیں۔ تھوڑی دیر کے بعد دوسرے برتن میں چھلنا رکھیں اور اس میں روئی بچھا کر دوبارہ یہ جوشاندہ چھانیں اور اس میں شکر سفید ست لیموں ملا کر گرم کریں۔ جب شکر پوری طرح حل ہو جائے تو دوبارہ کپڑے سے چھان لیں اور آگ پر رکھ کر قوام تیار کریں۔ قوام بناتے وقت جو میل اوپر آئے۔ اسے کفگیر سے صاف کر دیں ٪70 کا قوام تیار ہونے پر اس میں ست لوبان، سوڈیم بنزویٹ پانی میں حل کر کے قوام میں ملائیں ۱0-15 منٹ مزید گرم کر کے دوبارہ ۔ ۰ ٪ کا قوام حاصل کریں۔ پھر آگ سے نیچے اتار کر کپڑے میں چھانیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

سعال۔ ضیق النفس۔ نزلہ زکام مزمن سیل میں مفید ہے سل و دمہ کی کھانسی میں فائدہ دیتا ہے۔

مقدار خوراک

۲۰ تا ۴۰ ملی لیٹر شربت عرق گاؤزبان میں ملا کر پلائیں۔

6۔ شربت اعجاز (SHARBAT-E-IJAZ)

اجزائے ترکیبی

برگ اڑوسہ 500 گرام۔ سپستان نیم کوفتہ 30 گرام۔ اصل السوس نیم کوفتہ 25 گرام عناب

ولایتی نیم کوفتہ 30 گرام۔ تخم خطمی، تخم خبازی، گل نیلوفر، گل بنفشہ ہر ایک 20 گرام۔ بہدانہ 10 گرام۔ کتیرا 10 گرام۔ صمغ عربی 10 گرام۔ قند سفید ایک کلو گرام

طریقہ تیاری

سب دواؤں کو رات کے وقت چھ گنے پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح آگ پر جوش دیں۔ جب آدھا پانی رہ جائے۔ آگ سے نیچے اتار لیں۔ اور ٹھنڈا ہونے پر کپڑے میں چھان لیں۔ اس کے بعد دوسرے بھگونے پر چھلنا رکھ کر اس میں روئی بچھا کر دوبارہ چھانیں۔ اب اس میں شکر سفید ملا کر آگ پر پکائیں اور دوبارہ کپڑے سے چھان لیں پھر آگ پر ہلکہ کر پکائیں جو میل اوپر آئے کفگیر سے صاف کر دیں۔ جب 70٪ کا قوام حاصل ہو جائے۔ سوڈیم بینزویٹ ملا کر پھر دس، پندرہ منٹ تک گرم کریں۔ قوام درست ہو جانے پر آگ سے نیچے اتار کر ولایتی کپڑے سے چھانیں اور اس شربت میں آخر میں سفوف گوند کتیرا ملا کر صمغ عربی ملا کر گھومیں۔

نوٹ: بہتر ہو گا کہ سفوف کے بجائے ان دونوں کا لعاب نکال کر قوام کے وقت ملا لیں جس سے سفوف کے ذرات شربت کی سطح پر نظر نہ آئیں گے اور شربت صاف نظر آئے گا۔

افعال و مواقع استعمال

سعال یابس، سعال حار، نزلہ، زکام میں مفید ہے۔ سل و دق اور خشک کھانسی میں خاص طور سے مفید ہے

مقدار خوراک

20 تا 40 ملی لیٹر شربت عرق گاؤزبان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

7. شربت بنفشہ (SHARBAT-E-BANAFSHA)

اجزائے ترکیبی

گل بنفشہ 125 گرام۔ قند سفید ایک کلو گرام۔

طریقہ تیاری

گل بنفشہ کو پہلے صاف پانی سے دھو لیں۔ ۲ گھنٹے تک پانی میں بھگو رکھیں۔ اس کے بعد جوش دیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے آگ سے نیچے اتار کر کپڑے سے چھان لیں۔ پھر دوبارہ اس کو دوسرے برتن پر چھلنا رکھ کر اس پر روئی بچھا کر چھان لیں۔ اس میں شکر سفید ست لیموں ملا کر گرم کریں تیسری بار کپڑے سے چھان لیں پھر آگ پر رکھ کر ۷۰٪ کا قوام حاصل کریں۔

مقدار خوراک

حمی نزلی۔ نزلہ۔ سعال اور قبض میں مفید ہے۔

مقدار خوراک

25 تا 50 ملی لیٹر کسی مناسب دوا کے جوشاندہ یا خیساندے میں ملا کر پلائیں۔

۸۔ شربت انجبار (SHARBAT-E-ANJIBAR)

اجزائے ترکیبی

پوست بیخ انجبار نیم کوفتہ۔ ۳۰ گرام۔ کرنب شامی ۲۰ گرام برادہ صندل سرخ۔ برادہ صندل سفید۔ حب الآس ہر ایک ۱۰ گرام۔ آب آہن تاب حسب ضرورت۔ قند سفید 500 گرام۔

طریقہ تیاری

پہلے لوہے کے ٹکڑے کو گرم کر کے پانی میں 3-4 بار ڈبو دیں۔ اس پانی میں تمام ادویہ کو رات بھر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح گرم کر کے چھان لیں۔ حسب طریقہ تیاری شربت ملا کر ۷۰٪ کا قوام حاصل کریں۔

افعال و مواقع استعمال

نفث الدم۔ اسہال دموی۔ سحج اعضاء۔ نزف الدم۔ کثرت طمث میں استعمال کیا جاتا ہے

یہ شربت ہر ایک اندرونی عضو سے خون آنے کو روکتا ہے۔ معدہ اور جگر کو طاقت دیتا ہے۔

مقدار خوراک

25 سے 50 ملی لیٹر عرق گاؤزبان یا پانی میں ملا کر پئیں۔

اب چند مشہور مربعجات کی طریقہ تیاری استعمال و مقدار خوراک

مربا (مربیٰ) عربی لفظ ہے اور اس کے معنی ہیں پرورده یا پالا ہوا۔ چونکہ بعض تازہ پھلوں یا جڑوں کو بہ ترکیب خاص شکر کے قوام یا شہد میں محفوظ رکھتے ہیں۔ اس لیے یہ مربے کہلاتے ہیں۔ ہمیشہ تازہ پھل دستیاب نہیں ہوتے اس لیے دوسرے موسموں میں استعمال کرنے کے لیے ان کے مربے تیار کر کے رکھے جاتے ہیں۔ اگرچہ ان مربوں سے وہ فائدہ حاصل نہیں ہوتے جو پھلوں کو ان کی فصل پر تازہ استعمال کرنے سے ہوتے ہیں تاہم تازہ پھلوں کی عدم دستیابی کی صورت میں ان سے کچھ فائدے ضرور حاصل کیے جا سکتے ہیں۔

عام طور پر مربے تازہ پھلوں یا ترکاریوں کے بنائے جاتے ہیں۔ کیونکہ ترکاریاں اور پھل عام حالات میں دو چار دن میں ہی سڑ جاتے یا خشک ہو جاتے ہیں۔ ان چیزوں کو محفوظ کرنے کے لیے مربے بنائے جاتے ہیں۔ مربہ بنانے کے لیے شہد یا شکر کا قوام استعمال کیا جاتا ہے۔ لیکن شکر کے قوام کا چلن زیادہ ہے۔ عام طور پر آم۔ سیب۔ آملہ۔ ناسپاتی۔ بیل پھل۔ بہی۔ گاجر۔ پیٹھا۔ شلجم وغیرہ کے مربے بنائے جاتے ہیں۔

ترکیب

جس پھل یا ترکاری کا مربہ بنانا مقصود ہو اس کو مقشر کر کے یا بغیر چھلے ہوئے پانی میں اس قدر پکایا جاتا ہے کہ وہ گل کر نرم ہو جائے اور پانی خشک ہو جائے اس کو سوئیوں سے چھید کر سوراخ بنایا جاتا ہے۔ پھر ان پھلوں کو شکر کے قوام میں ڈالا جاتا ہے صرف شکر ملا کر رکھا جاتا ہے دوسرے دن پھر اس قوام کو گرم کر لیا جاتا ہے تاکہ پھلوں کا رس ملنے سے جو قوام پتلا ہو گیا ہے دوبارہ گاڑھا ہو جائے۔ اس طرح دو تین دفعہ گرم کر کے قوام کو درست کر لیا جاتا ہے۔ اس قسم کے مربے کئی دن تک محفوظ رہتے ہیں۔

چند خاص پھلوں کے مربہ بنانے کے طریقے درج ذیل ہیں۔

۱۔ مُربّہ سیب (MURABBA-E-SEB)

اجزائے ترکیبی

سیب ایک کیلو۔ شکر سفید ایک کیلو۔

طریقہ تیاری

تازہ سیب لے کر ان کا چھلکا دور کر کے پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ نرم ہونے پر ان کو ایک بڑے چھلنے میں الٹ دیا جاتا ہے۔ تاکہ اگر چہ پانی ہو تو وہ نکل جائے۔ پھر ان کو کوچ سے گود کر شکر میں ڈال کر رکھ کر دیا جاتا ہے 24 گھنٹے کے بعد سیب کو نکال کر چھلنی میں رکھا جاتا ہے اور اس برتن میں کچھ اور پانی ڈال کر 70% کا قوام بنایا جاتا ہے۔ اس میں مسلم سیب کو دوبارہ جوش دیا جاتا ہے۔ ایک جوش آنے پر آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیا جاتا ہے 24 گھنٹے کے بعد سیب نکال کر قوام کو پھر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے۔ جب وہ شربت کے قوام سے کسی قدر زیادہ گاڑھا یعنی 75% کا قوام ہو جائے تو اس میں سیب کو ڈال دیا جاتا ہے۔ اور ایک جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے بس مربہ سیب تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مقوی و مفرح قلب و دماغ۔ نافع اختلاج و خفقان ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام مربہ چاندی کے ورق میں لپیٹ کر استعمال کرایا جاتا ہے۔

2۔ مُربہ آملہ (MURABBA-E-AMLA)

اجزائے ترکیبی

آملے تازہ 5 کلو ، شکر سفید 5 کلو ، پھٹکری 25 گرام۔

ترکیب تیاری

آملے کو قلعی دار بھگونے میں ڈال کر پانی میں ابال لیا جاتا ہے ۔ پانی اتنا ہو کہ اس میں آملے نیم پختہ ہو جائیں (پورے طور پر نہ گلیں ، پھٹکری کو بھی باریک پیس کر جوش دیتے وقت بھگونے میں ڈالا جاتا ہے ۔ جب آملے نیم پختہ ہو جائیں پانی پھینک کر ان کو سوئیوں سے اچھی طرح گودا جاتا ہے ۔ جس کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ شکر کا قوام آملہ کے حرم میں نفوذ کر جائے اور ان کا کسیلا پن کم ہو جائے نیز پھلوں کا رس بھی رس کر قوام میں آجاتا ہے ۔ ان گدے ہوئے آملوں کو 2 -3 گھنٹے تک چونے سے پانی میں رکھا جائے بعد میں جوش دے کر ہوا میں پھیلا دیا جاتا ہے ۔ تاکہ چونے کا پانی خشک ہو جائے ۔ اب بھگونے میں کچھ شکر سفید بچھا کر اس پر آملوں کی ایک تہ چن دیا جاتا ہے ۔ ان کے اوپر پھر شکر سفید ــــــ ـــــــــــــــ کی تہ بچھا دی جاتی ہے ۔ غرض کہ اسی طرح تمام آملوں کو تہ بہ تہ چن دیا جاتا ہے اور سرپوش سے ڈھک کر 24 گھنٹے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے اس کے بعد آملوں کو نکال کر الگ رکھا جاتا ہے اور اس کے بعد بھگونے میں مزید پانی ڈال کر شکر سفید کا قوام شربت جیسا بنا لیا جاتا ہے اس میں آملوں کو ڈال کر گرم کیا جاتا ہے ۔ جوش آنے پر آگ سے اتار کر 24 گھنٹے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے ۔ اس کے بعد پھر آملوں کو نکال کر قوام کو آگ پر پکایا جاتا ہے ۔ جب شربت سے قدرے گاڑھا قوام (75%) ہو جائے اس میں آملوں کو ڈال کر گرم کیا جاتا ہے ایک جوش آنے پر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے ۔ مربہ آملہ تیار ہے ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال

دل ، دماغ معدہ اور جگر کو طاقت دیتا ہے ۔ مفرح ہے ۔ اختلاج قلب میں استعمال

کیا جاتا ہے۔ دستوں کو روکنے۔ بھگیسر و خونی بواسیر میں مفید ہے۔ بلڈ پریشر میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک عدد آملہ پانی سے دھو کر گٹھلی نکال کر چاندی کے ورق میں لپیٹ کر صبح و شام کھلایا جاتا ہے۔

3۔ مُربہ ہلیلہ (MURABBA-E-HALALA)

اجزائے ترکیبی

ہلیلہ تازہ عمدہ 5 کلو۔ شکر سفید 5 کلو۔

ترکیب تیاری

تازہ ہڑروں کو کوچ کر گودکر دو دن تک تازہ پانی میں رکھ دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پانی سے نکال کر دوسرے پانی میں پکایا جاتا ہے۔ نیم پختہ ہو جانے پر ایک بڑے چھلنے یا ٹوکری میں الٹ دیا جاتا ہے تاکہ پانی ٹپک جائے اور ہڑیں پھریری ہو جائیں اب قلعی دار برتن میں کچھ شکر سفید پھیلا کر اس پر ہڑریں بچھائے جاتے ہیں اور ان ہڑروں کے اوپر شکر سفید بچھا کر اس پر پھر ہڑریں چنے جاتے ہیں غرضیکہ اس طرح تمام شکر اور ہڑروں کو تہ بہ تہ رکھ کر سرپوش سے ڈھک دیا جاتا ہے۔ چوبیس گھنٹے کے بعد ہڑروں کو نکال کر شکر میں ضرورت کے مطابق پانی ڈال کر شربت جیسا قوام بنایا جاتا ہے۔ اس قوام میں ہڑیں ڈال کر ایک جوش دیا جاتا ہے پھر آگ سے نیچے اتار کر 24 گھنٹے رکھنے کے بعد دوبارہ ہڑروں کو نکال کر قوام کو آگ پر پکایا جاتا ہے۔ جب قوام 75% کا ہو جاتا ہے تو اس میں ہڑریں ڈال کر ایک جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے مربہ ہلیلہ تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

قبض کشا ہے۔ معدہ و اعضا کو تقویت دیتا ہے۔ حافظہ کو بڑھاتا ہے۔ بینائی کو قوت دیتا ہے۔ مقوی دماغ ہے۔ بالوں کو سیاہ رکھتا ہے۔

مقدار خوراک

ایک تا دو عدد پانی سے دھو کر گٹھلی نکال کر رات کو سوتے وقت کھائیں۔

4۔ مربہ گذر (MURABBA-E-GAZAR)

اجزائے ترکیبی

گاجر ایک کلو ۔ شکر سفید ایک کلو ۔

ترکیب تیاری

بڑی بڑی گاجر لیا جاتا ہے۔ گاجروں کو مقشر کرکے ان کی اندرونی ہڈی دسخت حصہ کو علیحدہ کرکے پورہ کش پر اس کی قاشیں بنائی جاتی ہیں۔ پھر ایک قلعی دار دیگچی میں اس کے نصف حصہ تک پانی ڈال کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے اور کپڑے کے اوپر گاجر کی قاشیں پھیلا کر ڈھکنے سے بند کرکے دیگچی کو چولہے پر چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس آبی بخارات سے قاش گل کر نرم ہو جاتی ہے۔ اس کے بعد ان قاشوں کو شکر میں ڈال دیا جاتا ہے اس طرح ایک تہ قاشیں 24 گھنٹے کے بعد ان قاشوں کو نکال کر علاحدہ کر لیا جاتا ہے شکر میں تھوڑا پانی ملا کر شکر کا قوام حاصل کیا جاتا ہے۔ پھر اس قوام میں گاجر کی قاشیں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان قاشوں کو نکال کر بڑ 75 کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے اس کے بعد ان قاشوں کو دوبارہ قوام میں ڈال کر پھر ایک جوش دیا جاتا ہے۔ بس مربہ گذر تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد مرتبان میں بھر کر محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

مفرح اور مقوی قلب ہے۔ اختلاج ضعف قلب کے لیے مفید ہے یہ غذا سے بھرپور ہوتا ہے کہ حیاتین (Vit - A) الف وافر مقدار میں پایا جاتا ہے۔ اس لیے شب کوری (Night Blindness) میں خاص طور پر مفید ہے۔

مقدار خوراک

40 تا 50 گرام کھائیں۔

5۔ مربہ بیل گری یا بیل (MURABBA-E-BELGERE or BELPHAL)

اجزائے ترکیبی

بیل خام 5 کلو ۔ شکر 5 کلو ۔

ترکیب

بیل کے کچے پھل (جو پورے طور پر نشو نما پا چکے ہوں) لے کر ان کا چھلکا الگ کر لیا جاتا ہے اور اندرونی مغز کو گول گول قاشیں تراش لی جاتی ہیں اور اس کے بعد ایک دیگچی میں نصف حصہ پانی بھر کر دیگچی کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے اور کپڑے پر قاشیں رکھ کر سرپوش سے ڈھک دیا جاتا ہے۔ دیگچی کو انگیٹھی پر رکھ کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ پانی کے بخارات سے قاش گل کر نرم ہو جائیں۔ اس کے بعد ان کو ہوا میں پھیلا دیا جاتا ہے۔ کہ پانی کی نمی خشک ہو جائے پھر ان قاشوں کو شکر کے اندر تہ بہ تہ بچھا کر دوسرے دن قاشیں نکال کر دوبارہ 72% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام حاصل ہو جائے اس میں بیلگری کے قاشیں ڈال کر دوبارہ جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ 75% کا قوام حاصل ہو جائے اتار کر ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال ومواقع استعمال

پیچش کو دور کرتا اور دستوں کو روکتا ہے زحیر کی مخصوص دوا ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

7۔ مربہ پیٹھا (MURABBA-E-PETTHA)

اجزائے ترکیبی

پیٹھا 6 کلو۔ شکر سفید 5 کلو۔ چونے کا پانی دو لیٹر۔

ترکیب تیاری

ایک پیٹھا بڑا لے کر اوپر کا چھلکا اتار کر اندر سے پیٹھے کے بیج گودا نکال کر الگ کر لیا جاتا ہے باقی سخت حصے کے 3" لمبے اور ایک انچ مستطیل نما خوب صورت ٹکڑے تراش لیے جاتے ہیں۔ اور ان کو سوئیوں سے گود کر چونے کے پانی میں بھگو کر رکھا جاتا ہے 12 گھنٹے کے بعد ان ٹکڑوں کو تازہ پانی سے دھو لیا جاتا ہے پھر ان کو دوسرے تازہ پانی میں پکایا جاتا ہے پانی صرف اتنا رکھا جاتا ہے کہ یہ ٹکڑے نرم ہو جائیں۔ اس کے بعد ان ٹکڑوں کو ایک ٹوکری میں ڈال دیا جاتا ہے تاکہ اگر کچھ پانی ہو تو وہ ٹپک جائے اور یہ ٹکڑے بھر بھرے ہو جائیں۔ اب بھگونے میں کچھ شکر سفید بچھا کر اس پر ان ٹکڑوں کو بچھا دیا جاتا ہے۔ پھر ان ٹکڑوں پر شکر کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ غرضیکہ اسی طرح تمام شکر و ٹکڑوں کو تہ پر تہ رکھ کر ڈھک دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد ٹکڑوں کو الگ کر لیا جاتا ہے اس کے بعد شکر میں کچھ مزید پانی ملا کر 75 بجے کا قوام بنا لیا جاتا ہے۔ اب اس قوام میں ٹکڑے ڈال کر ایک جوش دیا جاتا ہے اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد ٹکڑوں کو نکال کر قوام کو پھر دوبارہ پکایا جاتا ہے۔ جب بجے 7 کا قوام حاصل ہو جاتا ہے تو دوبارہ اس قوام میں ٹکڑوں کو ڈال کر ایک جوش دیا۔

جاتا ہے۔ جب قوام پر 75٪ کا ہو جائے آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں محفوظ رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال ومواقع استعمال

دل ودماغ کو قوت اور فرحت بخشتا ہے گرمی کو تسکین دیتا اور دل کی دھڑکن اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام صبح کے وقت چاندی کا ورق لپیٹ کر کھلائیں۔

ج۔ چند غذائی مرکبات کا طریقہ اور تیاری استعمال وخوراک

ا۔ ماء الجبین (MAULJUBIN، دودھ کا پانی)

وہ پانی جو دودھ کے پھاڑنے کے بعد چھان کر علیحدہ کیا جاتا ہے۔ جبن کے معنی پنیر کے ہیں دودھ کے پھاڑنے کے بعد چونکہ پنیر جم کر علیحدہ ہو جاتا ہے۔ اس لیے دودھ کے اس پانی کو ماء الجبین کہا جاتا ہے۔

طریقہ تیاری

سرخ رنگ کی بکری جو تھوڑے دنوں کی گابھن ہوئے کر اس کو سرد وتر چارہ (مثلاً پالک۔ خرفہ وغیرہ) کھلائیں۔ اس کو بھوکا پیاسا نہ رکھیں اور بچہ پیدا ہونے کے بعد چالیس روز تک اس کا دودھ کام میں نہ لیں۔ اس کے بعد جس قدر دودھ مناسب ہولے کر قلعی دار دیگچی میں جوش دیں۔ جب اچھی طرح جوش آجائے تو سرکہ یا لیموں کے چند قطرے اس میں ٹپکائیں تاکہ دودھ پھٹ کر اس کی مائیت جبنت (پنیر) سے علیحدہ ہو جائے پھر سرد کرکے دبیز کپڑے میں پوٹلی باندھ کر لٹکائیں۔ ایک ایک قطرہ پانی ٹپکے گا۔ اس طرح جملہ صاف پانی برتن میں جمع ہوگا۔ اس کو ماء الجبین کہتے ہیں۔

ماء الجبن ہر جانور کے دودھ کو پھاڑ کر بنایا جاتا ہے۔ عموماً بکری کے دودھ کا عمدہ ہوتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مصفی خون ہے۔ جسم کی حرارت کو کم کرتا ہے خاص طور سے تپ دق میں اس میں شربت عناب ملا کر پلانے سے کافی فائدہ ہوتا ہے۔ بعض وقت اس میں سرشم ماہی ملا کر بھی استعمال کراتے ہیں۔ مقوی بدن ہے۔

مقدار خوراک

۱۰۰ ملی لیٹر صبح و شام پلائیں۔

دلیہ (DALIYA)

عمدہ گیہوں لے کر بھاڑ میں بھنوائیں بعد چکی میں موٹا موٹا سفوف بنا کر رکھ لیں۔ بوقت ضرورت تھوڑا دلیہ لے کر قدر گھی میں بھونیں اور دودھ یا پانی کو جوش دے کر اس میں تھوڑا تھوڑا ملاتے اور ڈوئی سے ہلاتے جائیں۔ بعد ازاں قدرے شکر ملا کر مریض کو کھلائیں۔ مریضوں کے لیے بہترین غذا ہے۔ جس کو حریرہ بھی کہتے ہیں۔

2. ماء العسل (شہد کا پانی)

ترکیب تیاری

شہد کا ایک حصہ کو ۴ حصے پانی میں ملا کر جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ چہائی پانی جل جائے اس کے بعد آگ سے اتار کر کام میں لایا جاتا ہے۔ اگر پانی کے بجائے مناسب عرق یا جوشاندہ میں ماء العسل بنایا جائے تو بہتر ہے۔ فالج کی مریض کی مناسب غذا ہے

3 ۔ماء اللحم (گوشت کا پانی)

گائے گوشت کے سادہ شوربہ (یخنی) یا اس عرق کو کہتے ہیں۔ جو صرف گوشت یا گوشت اور دیگر ادویہ سے بطریقہ تقطیر (قرع انبیق کے ذریعہ) کشید کیا جاتا ہے۔

4 ۔یخنی

(آب گوشت کو کہتے ہیں) جو گوشت کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔ اس کی دو ترکیبیں ہیں۔

ا۔ گوشت کے ہمراہ الائچی کشنیز پیاز کی پوٹلی اور نمک بقدر ذائقہ ڈال کر پکایا جاتا ہے جب گوشت گل جائے تو پانی کو گھی سے بگھار لیا جاتا ہے اور مریض کو دیا جاتا ہے۔

ب۔ گوشت میں نمک ملا کر ایک روغنی مرتبان میں رکھا جاتا ہے اور مرتبان کے منہ پر سرپوش رکھ کر آٹے سے اس کا منہ بند کر دیا جاتا ہے بعد ازاں ایک بڑی دیگچی میں پانی بھر کر جوش دیا جاتا ہے۔ جب پانی جوش مارنے لگے تو مرتبان مذکورہ کو دیگچی میں رکھ کر دو تین گھنٹہ تک جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مرتبان کو نکال کر اور اس کا منہ کھول کر گوشت کو علیحدہ کر دیا جاتا ہے اور یخنی نکال کر کام میں لایا جاتا ہے۔ مقوی بدن ہے۔

5 ۔ماء الشعیر (جو کا پانی)

جو کے پانی کو کہتے ہیں۔ جسے جو کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔

ترکیب

عمدہ موٹا جو لے کر پانی میں اتنی دیر تک بھگویا جاتا ہے کہ وہ پھول جائیں اس کے بعد پانی سے نکال کر اوکھلی میں کوٹ کر چھلکا اتارا جاتا ہے۔ یہ مقشر جو بقدر ایک چھٹانک 50 گرام لے کر اور پانی سے اچھی طرح دھو کر ایک لیٹر پانی میں پکایا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی گاڑھا اور سرخی مائل ہو جائے اور جو پھول کر بیٹھنے لگے۔ اس کے بعد پانی چھان کر سرد کر کے مصری یا شربت ملا کر مریض کو پلایا جاتا ہے جو تقویت بدن کے لیے مفید ہے۔ خاص کر مریضوں کے لیے بے حد

مفید علل ہے خون آور ہے۔

6. دربہرہ انگوری (آسو)

دربہرہ ایک خاص قسم کی بغیر مقطر کی ہوئی شراب ہے۔ اس کو بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ انگور کے رس کو مٹی کے ایک بڑے ظرف میں ڈال کر پانی اس قدر ڈالا جاتا ہے کہ نصف برتن خالی رہے بعد ازاں اسی برتن کو گھوڑے کی لید میں اس طرح دفن کر دیا جاتا ہے کہ برتن کا منہ کھول اور بند کر سکیں۔ دفن کرنے کے بعد تین چار روز تک لکڑی سے دوا کو حرکت دیا جاتا ہے۔ جب دوا جوش مار کر خود بخود اس جوش فرو ہو جائے تو چھان کر استعمال کرایا جاتا ہے۔ اس کو ہندی میں آسو کہتے ہیں۔

افعال و مواقع استعمال

اگر کسی کو نیند وغیرہ نہیں آرہی ہو تو تھوڑے سے پانی میں ملا کر استعمال کراتے ہیں۔

مقدار خوراک

10 تا 20 ملی لیٹر۔ آب تازہ میں ملا کر۔

7. سرکہ (خل)

جس شے میں مٹھاس یا نشاستہ ہوتا ہے اس کا رس یا آب جوشاندہ یا خیساندہ لے کر کچھ دنوں کے لیے رکھ چھوڑ دیا جاتا ہے۔ تو اس میں ترش پن پیدا ہو جاتا ہے۔ اور وہ سرکہ بن جاتا ہے۔ اسی اصول پر گنے اور جامن کے رس۔ گڑ۔ انگور۔ کھجور۔ انجیر۔ جو۔ گیہوں اور چاول وغیرہ سے سرکہ بنایا جاتا ہے۔

سرکہ بنانے کے لیے اس سیال میں جوڑن کے طور پر تھوڑا سا سرکہ ملایا جاتا ہے۔ یا سرکہ کا گھڑا لیا جاتا ہے۔ جس میں پہلے سے سرکہ کا اثر موجود ہو تاکہ وہ اختمار کلی پیدا کرنے میں معاون ہو۔

ا۔ گنے کے رس کا سرکہ

گنے کا رس لے کر ایک چکنے گھڑے میں یا ایسے گھڑے میں جس میں پہلے سرکہ ڈالا گیا ہے ڈال کر منہ بند کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ اس میں ترشی پیدا ہو جائے۔ اس کے بعد چھان کر استعمال میں لایا جاتا ہے۔ اگر سرکہ کو تیز کرنا مقصود ہو تو سیال میں تھوڑی سی رائی ڈال کر رکھا جاتا ہے۔

2۔ سرکہ انگور

ضرورت کے مطابق انگور لے کر ایک بڑے بھگونے میں ڈال کر اور گھوٹنی سے کچل کر ان کا رس نچوڑ کر چھان لیا جاتا ہے اور اس رس کو ایک مٹی کے مٹکے میں ڈال کر اس کا منہ بند کر کے خشک جگہ پر گڑھا کھود کر اس میں مٹکے کو رکھ کر اطراف سے مٹی بھر دی جاتی ہے۔ صرف گردن خالی رکھی جاتی ہے۔ تقریباً 21 روز کے بعد اس میں پھٹکری۔ نمک لاہوری ہر ایک 50 گرام ڈال کر منہ بند کر دیا جاتا ہے۔ تیس روز کے بعد چھان لیا جاتا ہے۔ بعض وقت اس کو تین مہینے تک رکھا جاتا ہے اور اس کو چھان کر بوتلوں میں بھر لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

سرکہ انگوری غذا کو ہضم کرتا ہے۔ مختلف دواؤں میں شامل کر کے اس کے اثرات کو تیز کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

3۔ سرکہ جامن

ترکیب تیاری

جامنوں کو برتن میں کچل کر ان کا پانی نچوڑ کر ایک مٹکے میں بھر کر رکھ دیا جاتا ہے۔ دو تین دن کے بعد یہ پانی ہٹ جاتے۔ اس میں غلیظ اجزاء کو نکال کر اور مٹکے کو سرکہ انگوری بیان کیے ہوئے طریقے کے مطابق زمین میں گاڑ دیا جاتا ہے۔ تین مہینے کے بعد چھان کر

بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

معدہ جگر اور تلی کے امراض میں مفید ہے۔ مختلف دواؤں میں ملا کر استعمال کیا جاتا ہے۔

انتباہ

سرکہ بنانے میں ان باتوں کا خیال رکھا جائے۔

الف۔ جس چیز کا سرکہ بنایا جائے اس کے رس میں سادہ پانی بالکل نہ ملے۔ ورنہ سرکہ خراب ہو جائے گا۔

ب۔ جس مٹکے میں سرکہ بنایا جائے وہ مستعمل ہونا چاہیے۔ یعنی اس میں پہلے سرکہ بنایا جا چکا ہے۔ اگر ایسا مٹکا نہ ملے تو روغنی مٹکا استعمال کریں۔

ج۔ مٹکے کو خشک جگہ پر دفن کرنا چاہیے کہ مرطوب جگہ پر نہیں۔ لیکن اگر زمین میں نہ دفنائیں جائے تو بعض مکان سے چھتوں پر دھوپ میں رکھا جاتا ہے۔

8 کانجی (مری)

اس کو سرکہ ہندی اور آبکامہ بھی کہتے ہیں۔

ہندی کتابوں میں اس کے بنانے کی دو ترکیبیں لکھی ہیں۔

الف۔ کوئلے کی آگ پر تھوڑا زیرہ۔ لہسن اور تیل ڈال کر اس کے اوپر ایک مٹی کا مستعملہ برتن اوندھا کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ تاکہ جو دھواں اٹھے وہ برتن میں جذب ہو جائے اس کے بعد رائی۔ نمک اجوائن دیسی اور زیرہ کو پانی میں حل کر کے ظرف مذکور میں ڈال کر اور منہ بند کر کے دھوپ میں رکھا جاتا ہے تاکہ ترش ہو جائے۔ موسم گرما میں جلد اور موسم سرما میں دیر سے ترش ہوگا، یہ کانجی جس قدر پرانی ہوگی اسی قدر بہتر ہوگی۔ اس کانجی میں گاڑھے ماش کے بڑے ڈال کر بھی کھایا جاتا ہے۔

ب۔ کانجی جو کہ دواؤں میں مستعمل ہے وہ چاول۔ گیہوں۔ جو۔ جوار وغیرہ سے

بنائی جاتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک یا جتنے غلے چاہیں لے کر چینی یا روغنی برتن میں ڈال کر اور پانی بھر کر قدر نمک اضافہ کر کے برتن کا منہ خوب اچھی طرح بند کر دیا جاتا ہے اور چالیس روز تک دھوپ میں یا چولہے کے پیچھے رکھا جاتا ہے کہ خوب ترش ہو جائے۔ اس کے بعد کپڑے سے چھان کر کام میں لایا جاتا ہے۔

استعمال

کانجی بھی مریضوں کے لیے غذا کے طور پر استعمال کی جاتی ہے جو ہاضم ہوتا ہے۔

۹۔ سکنجبین (SIKANJABEEN)

یہ بھی دراصل ایک شربت ہے۔ جو سرکہ اور شہد سے تیار کیا جاتا ہے سکنجبین دراصل معرب فارسی ہے جو دو کلمات سے مرکب ہے۔

سرکہ۔ انگبین (یعنی شہد)

اجزائے ترکیبی

سرکہ دیسی 250 ملی لیٹر شکر سفید ایک کلو پانی ایک لیٹر۔

طریقہ تیاری

پہلے سرکہ کو روئی کے ذریعہ برتن میں چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سرکہ میں پانی شکر سفید ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ اور اوپر جو میل آئے تو کفگیر سے صاف کر دیا جاتا ہے۔ جب پکتے پکتے شربت جیسا یعنی برابر کا قوام ہو جائے آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے۔ اور باریک کپڑے میں چھان کر ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ کیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

25 ملی لیٹر سکنجبین عرق گاؤزبان میں یا سادہ پانی میں ملا کر پلائی جائے صفراوی بخاروں میں مفید ہے۔ متلی قے کو روکتا ہے یرقان سوددی ضعف ہضم میں مفید ہے۔

سکنجبین لیمونی (SIKANJABEEN LEMONI)

اجزائے ترکیبی

آب لیموں کا رس 150 ملی لیٹر۔ سرکہ نیشکر 50 ملی لیٹر۔ عرق گلاب 150 ملی لیٹر سفید قند ایک کلو۔

طریقہ تیاری

عرق گلاب اور لیموں کے رس میں شکر ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ شکر حل ہو جائے۔ کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ جب قوام 70% کا حاصل ہو اس وقت سرکہ انگوری ملا کر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے کہ 70% کا قوام تیار ہو جائے تب آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے اور باریک کپڑے میں چھانا جاتا ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

ضعف معدہ۔ ضعف کبد۔ عطش مفرط (پیاس کی شدت) ضعف ہضم۔ ہیضہ۔ غثیان۔ قے اور سوئے ہضم میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

25 تا 50 ملی لیٹر عرق گاؤزبان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔ صفراوی بخاروں میں مفید ہے پیاس بجھاتی ہے۔

سکنجبین نعناعی (SIKANJABEEN NANAIE)

اجزائے ترکیبی

پودینہ خشک 60 گرام۔ سرکہ نیشکر (گنے کا رس سرکہ) 250 ملی لیٹر قند سفید ایک کلو۔

طریقہ تیاری

پودینہ خشک لے کر رات بھر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح اس قدر جوش دیا جاتا ہے کہ نصف پانی رہ جائے۔ اس میں شکر سفید ملاکر گرم کریں جب شکر حل ہو جائے تو کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے پھر آگ پر رکھ کر گرم کیا جاتا ہے یہاں تک کہ 70 فی صد کا قوام حاصل ہو جاتے اس قدر سرکہ ملاکر شکر جو چھلنی پر روئی بچھا کر چھان لیا گیا ہو قوام میں ملاکر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے جب 70 فیصد کا قوام تیار ہو جائے تو آگ سے اتار لیا جاتا ہے اور دوبارہ کپڑے سے چھان کر سرد ہونے کے بعد شیشوں میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یرقان سددی۔ غثیان۔ قے۔ سوء ہضم۔ ہیضہ۔ ضرب میں مفید ہے۔ صفرا کو کم کرتی ہے متلی اور قے کو روکتی اور ہضم غذا میں مدد دیتی ہے۔

مقدار خوراک

25 تا 50 ملی لیٹر عرق گاؤزبان یا پانی میں ملاکر۔

گلقند (GULKHAND)

گلاب کے پھولوں کا گلقند بنانا ہو تو تازہ گلاب کی پنکھڑیاں لے کر ایک شیشے کے مرتبان میں تہ بہ تہ بچھا دیا جاتا ہے ایک تہ پر شکر ڈالی جاتی ہے پھر اس کے اوپر گلاب کے پنکھڑیاں کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ اس طرح ایک تہ پنکھڑیاں ایک تہ شکر ملاکر دھوپ میں رکھا جاتا ہے چند دن کے بعد بہترین گلقند تیار ہوتا ہے۔ جس کو گلقند آفتابی کہتے ہیں۔ بعض وقت شکر کے بجائے شہد کا قوام ملاکر ہاتھ سے مل کر رکھا جاتا ہے۔ دو ہفتہ تک دھوپ میں رکھنے سے گلقند آفتابی تیار ہوتا ہے۔ اگر چاندنی کی روشنی میں تیار کیا جائے تو گلقند ماہتابی کہتے ہیں۔ اگر تازہ پھول میسر نہ ہوں تو خشک پھولوں کو عرق گلاب یا کسی مناسب عرق یا پانی میں کچھ دیر تک تر رکھنے کے بعد نکال کر شیرینی ملاکر گلقند بنا سکتے ہیں۔ گلقند ماہتابی بھی مفید ہے۔

استعمال

گلقند کو قبض دفع کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مسہل کے طور پر بھی استعمال کرتے ہیں۔ گھبراہٹ اور وحشت تپ دق کے مریضوں کے لیے بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک

20 تا 40 گرام۔ پانی کے ساتھ

لعاب اور شیرہ بنانا (حلیب)

بعض نسخوں میں محض لعاب ہوتے ہیں اور بعض میں شیرہ جات اور بعض میں دونوں خواہ نسخہ میں لعابات ہوں یا شیرہ جات اس میں پانی یا کسی عرق کا ذکر ضرور ہوتا ہے۔ جس میں ادویہ کا لعاب یا شیرہ نکالا جاتا ہے۔

اگر نسخہ میں صرف لعابات ہوں تو ادویہ کو سارے عرق میں ۱۲ تولہ یا ۱۵ تولہ بھگو دیا جاتا ہے تھوڑی دیر کے بعد لکڑی کے قلم وغیرہ سے حرکت دے کر چھان لیا جاتا ہے یعنی ایک دو گھنٹے تک بھگو رکھا جائے تو لعاب اچھی طرح نکلتا ہے۔ اگر نسخہ میں شیرہ جات ہوں تو ادویہ کو پیسنے کے لیے وہی عرق استعمال کرنا چاہیے جو نسخہ میں درج ہے۔ اس کے بعد سارا عرق ملا کر باریک کپڑے میں چھان لیا جاتا ہے۔ لیکن اگر نسخہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ہوں تو تھوڑے سے جوشاندہ میں لعاب والی ادویہ کو بھگو دیا جاتا ہے اور تھوڑے گرم جوشاندہ میں دوا پیس کر شیرہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد حاصل شدہ جوشاندہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ملا کر دوبارہ چھان لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں شکر ملا کر حل کر لیا جاتا ہے۔ پھر فلالین کی صافی میں چھان کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جیسے بیدانہ۔ ریشہ۔ خطمی۔ برگ گاؤزبان۔ اسپغول وغیرہ کا لعاب اسی طریقے سے حاصل کیا جاتا ہے۔ سرد پانی کی بہ نسبت گرم پانی میں لعاب جلد نکلتا ہے۔ جوشاندہ یا لعاب یا شیرہ جات کے لیے سب سے پہلے دواؤں کو ایک پانی سے دھو دینا چاہیے تو مناسب ہوگا جس سے گرد و غبار دور ہو جاتا ہے۔ حلیب کے معنی شیرہ کے ہیں۔ حلیب میں مزید بنانے میں حتی الامکان صاف اور خالص پانی استعمال کیا جاتا ہے۔ آب مقطر ہو تو بہتر ہے مزید حلیب بنانے میں اگر لعاب

صمغ عربی۔ لعاب کتیرا وغیرہ کی ضرورت پڑے تو ہمیشہ تازہ تیار کر لیا جائے۔ دیر تک رکھے ہوئے لعابات اکثر بگڑ جاتے ہیں۔ مربع وہ سفید شیرہ ہے کہ جس میں پانی کے اندر رواور رالدار یا روغنی اجزاء معلق ہوتے ہیں۔

د۔ چند روغنیات کی تیاری واستعمال ومقدار خوراک وغیرہ

6۔ روغن بادام (ROGHAN-E-BADAM)

ترکیب تیاری

مغز بادام شیریں ضرورت کے مطابق لے کر مشین یا کولھو میں ڈال کر تیل نکالا جاتا ہے

استعمال

دماغ کی خشکی کو دور کرنے کے لیے سر پر لگائیں۔ اور ناک کان میں ٹپکائیں۔ دماغ اور اعصاب میں تسکین پیدا کرکے نیند لاتا ہے۔ بدن میں طاقت وحرارت پیدا کرتا ہے۔ دماغ کی خشکی کو دور کرتا ہے۔

مقدار خوراک

5 تا 10 ملی لیٹر دودھ میں ملا کر پلائیں۔ قبض دور کرنے کے لیے۔

7۔ روغن سرخ (ROGHAN-E-SURKH)

اجزائے ترکیبی

مجیٹھ ایرانی 100 گرام۔ تج۔ کائفل۔ چھڑیلا۔ سعد کوفی۔ وج ترکی۔ قرنفل۔ مرکچور ہر ایک 80 گرام۔ روغن کنجد 150 ملی لیٹر۔ روغن سرشف 50 ملی لیٹر۔ آب آک حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

تمام خشک ادویہ کو آب آک میں جوش دے کر جوشاندہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس میں روغن کنجد اور روغن سرشف ملا کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ تمام جوشاندہ کا پانی بخار بن کر اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔

مواقع استعمال

وجع المفاصل۔ عرق النساء۔ اور نقرس وغیرہ میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک

حسب ضرورت تیل لے کر عضو پر مالش کریں۔

روغن بیضہ مرغ (ROGHAN BIAZ-E-MURGH)

انڈے سے روغن نکالنے کی چند ترکیبیں ہیں۔

الف۔ انڈوں کو جوش دے کر اور زردی نکال کر تانبے کے برتن میں رکھا جاتا ہے۔ اور آگ پر خوب بریان کیا جاتا ہے۔ بعدہٗ کپڑے میں رکھ کر روغن نچوڑ لیا جاتا ہے۔

ب۔ انڈوں کو جوش دے کر زردی علیحدہ کر لیا جاتا ہے اس کے بعد جملہ زردیوں کو ہاتھ سے خوب اچھی طرح مل کر فی زردی ایک گرام نوشادر معدنی سفوف کر کے ملا دیا جاتا ہے۔ پھر اس کو ایک آتشی شیشی میں بھر کر اس پر گل حکمت کیا جاتا ہے۔ اور منہ میں باریک کاڑیاں لگائی جاتی ہیں ایک ٹھیکرے میں سوراخ کر کے اس میں سے شیشی کی گردن گذار کر چولہے پر رکھا جاتا ہے۔ شیشی کے منہ کے نیچے چینی کا پیالہ رکھا جاتا ہے شیشی کے اوپر ٹھیکرے میں اوپلوں کی آگ جلائی جاتی ہے۔ تاکہ گرمی پا کر انڈوں کی زردی سے روغن نکل کر پیالہ میں جمع ہو جائے۔ پیالہ سے جمع شدہ روغن لے کر شیشی میں رکھا جاتا ہے۔

ج۔ انڈا جوش دے کر اور زردی نکال کر ایک برتن میں رکھا جاتا ہے۔ پھر نرم آگ پر یا سخت دھوپ میں رکھا جاتا ہے اور جس طرف انڈا یا ہوا دھر ذرا بلند رکھا جاتا ہے اور زردی کو چمچہ سے

دبایا جاتا ہے۔ روغن برتن میں بہہ کر جمع ہوتا جائے گا۔

روغن گندم (ROGHAN-E-GANDUM)

گیہوں کا تیل نکالنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ اس کو ایک شب اس قدر پانی میں تر رکھا جاتا ہے کہ تمام پانی اس میں جذب ہو جائے۔ اس کے بعد آتشی شیشی کے ذریعہ روغن ٹپکایا جاتا ہے۔

روغن مصطگی (ROGHAN-E-MASTAGI)

روغن زیتون پانچ حصے لے کر ایک شیشی میں رکھا جاتا ہے۔ مصطگی ایک حصہ شیشی کے اندر ڈال کر بوتل کے منہ پر ڈاٹ لگا کر ایک دیگچی میں اس قدر پانی ڈالا جاتا ہے کہ جوش کی حالت میں شیشی کے اوپر منہ نہ آنے پائے پس جوش دیا جاتا ہے جب مصطگی روغن زیتون میں حل ہو جائے اس وقت اسے باہر نکال لیا جاتا ہے الکحل میں بھی رکھنے سے مصطگی حل ہو جاتی ہے اس کا روغن حاصل ہوتا ہے۔ یا گھی میں بھی حل کر لیا جاتا ہے۔

روغن موم (ROGHAN-E-MOM)

روغن موم نکالنے کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ آتشیں شیشی کو گل حکمت کر کے خشک کر لیا جاتا ہے۔ اور اس کے اندر موم کے ہمراہ ریگ یا نمک ساپتھر بھر دیا جاتا ہے۔ اور شیشی کو چولہے پر رکھ کر اس کے نیچے نرم آنچ جلایا جاتا ہے۔ اور شیشی کے منہ پر شیشہ کی انبیق (جو عرق نکالنے کی انبق کے مانند ہوتی ہے) لگا کر اس کو خوب اچھی طرح آٹے سے مضبوط کر کے اس کے باریک منہ کے سامنے چینی کا ظرف رکھا جاتا ہے تاکہ اس میں روغن ٹپکے۔ جب روغن کا آنا موقوف ہو جاتا ہے تو شیشی کو نکال لیا جاتا ہے۔

روغن طلاء (ROGHAN-E-TILA)

یہاں اس روغن (روغن طلاء) کا ذکر کیا جاتا ہے بطریق پتال جنتر کشید کیا جاتا ہے اور عضو خاص پر طلاء کیا جاتا ہے۔

عضو خاص پر طلاء کرنے کے لیے عموماً مندرجہ ذیل طریقہ پر روغن کشید کیا جاتا ہے۔

ا۔ خشک دوائیں کو کوٹ چھان کر کوئی روغن میں ملا کر کھرل کر لیا جاتا ہے۔ اور بڑی بڑی گولیاں بنا کر پاتال جنتر کے ذریعہ روغن کشید کر لیا جاتا ہے۔

ب۔ اگر طلاء کے اندر سم الفار اور ہڑتال جیسی ادویہ ہوں تو روغن کشید کرنے میں احتیاطاً ملحوظ رکھیں کہ ان ادویہ کا کوئی جز روغن میں نہ جانے پائے۔

طلاء کشید کرنے کے واسطے نہایت نرم آنچ ہونی چاہیے۔ تاکہ ادویہ کے جل جانے کی وجہ سے طلاء خراب نہ ہو جائے۔

بعض طلاء سادہ طور پر اس طرح تیار کیے جاتے ہیں کہ ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر کسی روغن یا گھی میں ملا لیتے ہیں۔

روغن ہفت برگ (ROGHAN-E-HAFTH-E- BURG)

اجزائے ترکیبی

آب برگ آک۔ ایک حصہ۔ آب برگ بکائن ایک حصہ۔ آب برگ بید انجیر (ارنڈ) ایک حصہ۔ آب برگ سنبھالو۔ ایک حصہ۔ آب برگ سہاجنہ (سوہنجنا) ایک حصہ۔ آب برگ دھتورا ایک حصہ۔ آب برگ تو ہر ایک حصہ۔ روغن کنجد چھ حصہ۔

طریقہ تیاری

آب ہائے بالا کو باہم ملا کر اس میں روغن کنجد ڈال کر اتنا گرم کیا جاتا ہے کہ سارا پانی اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔ اس تیل کو شیشے میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

لقوہ۔ فالج۔ وجع المفاصل وغیرہ میں بیرونی طور پر مستعمل ہے مقوی اعصاب مسکن الم ہے۔

مقدار خوراک

حسب ضرورت تیل لے کر عضو ماؤف پر مالش کی جاتی ہے۔

روغن ارنڈ (روغن بیدانجیر)

اجزائے ترکیبی

مغز بیدانجیر۔ حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

ا۔ ارنڈ کو بادام کی طرح کولہو میں ڈال کر تیل نکالا جاتا ہے :

ب ۔ دوسرا طریقہ یہ ہے کہ اس کے مغز کو کوٹ کر گرم پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جس سے تیل پانی کے اوپر آ جاتا ہے۔ اور چمچہ سے اوپر سے تیل نکالا جاتا ہے۔ پھر اس تیل کو تھوڑا گرم کرنے سے پورا پانی حل جاتا ہے۔ صرف تیل باقی رہ جاتا ہے۔ یہ خالص ارنڈ کا تیل ہوگا۔

استعمال

بیرونی طور پر وجع المفاصل میں مالش کرتے ہیں اندرونی طور پر قبض اور قولنج میں مستعمل ہے۔ محلل ورم ہے۔ سوجن کو کم کرتا ہے۔

مقدار خوراک

بوقت ضرورت مسہل کے لیے 25 ملی لیٹر تا 50 ملی لیٹر دودھ میں یا چائے میں ملا کر پلایا جاتا ہے۔ بیرونی طور پر حسب ضرورت لے کر مالش کی جاتی ہے۔

روغن مال کنگنی (ROGHAN-E-MALKANGNI)

اجزائے ترکیبی

مال کنگنی حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری

مال کنگنی کا تیل بھی کولھو کے ذریعہ حاصل کیا جاتا ہے ۔

استعمال

فالج لقوہ۔ وجع المفاصل نقرس۔ خدرا ورضعف اعصاب وغیرہ میں بیرونی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک

حسب ضرورت تیل لے کر عضو ماؤف پر مالش کی جاتی ہے ۔

روغن ترب (ROGHAN-E-TURB)

اجزائے ترکیبی

روغن کنجد یا روغن گل 120 ملی لیٹر۔ آب ترب تازہ 3 ملی لیٹر۔

طریقہ تیاری

آب ترب تازہ میں روغن کنجد ملا کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ پورا پانی بخارات بن کر اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔ سرد ہونے پر شیشے میں بھر کر رکھا جاتا ہے ۔

افعال و مواقع استعمال

وجع الاذن (کان کا درد) میں استعمال کرتے ہیں۔

روغن بلادر (روغن بھلانواں)

بھلانوے کو ایک ہانڈی میں بھر دیا جاتا ہے۔ اور ہانڈی کے پیندے میں کئی باریک

بھور اغیں کر کے اس کے منہ پر سرپوش رکھ کر مٹی سے منہ بند کر دیا جاتا ہے۔ اور زمین میں ایک بڑا گڑھا کھود کر اس میں ایک چھوٹا گڑھا بنا دیا جاتا ہے۔ اور اس چھوٹے گڑھے میں چینی کا پیالہ رکھ دیا جاتا ہے۔ چھوٹے گڑھے کے اوپر ہانڈی رکھ کر گیلی مٹی سے اس کے کناروں کو بند کر دیا جاتا ہے۔ شکل نمبر ۸ ملاحظہ ہو۔ پھر اس کے اوپر جنگلی اوپلی بھر کر آگ جلائی جاتی ہے۔ تاکہ گرمی پاکر بھلانوے کا روغن ہانڈی کے سوراخ سے چینی کے برتن میں ٹپک لئے۔ سرد ہونے کے بعد ہانڈی کو آہستہ سے ہٹا کر پیالہ سے روغن نکال لیا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال

یہ مقوی باہ و مقوی اعصاب و اکال ہے۔ روغن بھلانوں کو کسی مصلح دوا کے ہمراہ استعمال کیا جاتا ہے۔ ورنہ اس کے استعمال سے ورم اور دانے پیدا ہو جاتے ہیں۔

مقدار خوراک

اس کا ایک قطرہ دودھ میں ملا کر پلانے سے دق کے مریض اچھے ہو جاتے ہیں۔ اس کا مغز اکثر مغز اخروٹ یا تل یا کھوپرہ وغیرہ کے ساتھ استعمال کرتے ہیں جو مقوی باہ ہے۔

باب ہشتم

الف۔گل حکمت اور کپر وٹی

(اے) گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گیلی مٹی میں روئی ملا کر ہاون دستہ سے خوب کوٹا جاتا ہے۔جب روئی اور مٹی اچھی طرح مل جاتی ہے تو اسے مٹی کے برتن یا شیشی پر ہر طرف سے لیپ کر کے خشک کر لیتے ہیں اور یہ مٹی گرمی اور تیز آنچ میں پھٹنے نہیں پاتی۔اگر مٹی میں روئی کے بجائے کپڑا ملا کر لیپ کریں تو اس عمل کو کپڑ وٹی کرنا کہتے ہیں۔ان کے حسب ذیل طریقے ہیں۔

ایک ترکیب تو یہ ہے کہ چکنی مٹی (جس سے کمہار برتن بناتے ہیں) یا ملتانی مٹی لے کر کوٹ لیا جاتا ہے۔بعدہ پرانی روئی اور تھوڑی سی پرانی رسیاں ٹکڑے کر کے ملائی جاتی ہیں۔اور کوٹا جاتا ہے۔کوٹنے کے دوران تھوڑا تھوڑا پانی ملایا جاتا ہے۔یہاں تک کہ وہ ایک جان ہو جائیں۔اس کے بعد بوتہ بنایا جاتا ہے۔اس قسم کی مٹی کو گل حکمت کرنے اور سنپٹ پر لگانے کے لئے استعمال کیا کرتے ہیں ہر ایک آگ کے بعد مضبوطی کے واسطے بوتہ پر لیپ کرنے یا گل حکمت کے واسطے اگر بہ طریقہ ذیل مٹی تیار کی جائے تو اس سے نہایت مضبوطی حاصل ہوتی ہے۔

چکنی مٹی ایک کلو۔نمک شورہ 50 گرام۔جو کی بھوس 50 گرام۔آدمی کے بال قینچی سے ریزہ ریزہ کئے ہوئے ۱۰ گرام۔سب کو ملا کر دو تین روز کوٹا جاتا ہے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملایا جاتا ہے۔جس قدر زیادہ کوٹیں گے اس قدر بہتر آمیزہ تیار ہوگا۔

بوتہ

مٹی کا ایک چھوٹا سا کٹوری نما برتن ہوتا ہے۔جو خاص طور سے نہایت مضبوط بنایا جاتا ہے اور کئی مرتبہ آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا۔سناروں کی کٹھالیاں بھی اسی قسم سے ہوتی ہیں۔

بوتہ کا زیادہ تر استعمال کشتے تیار کرنے میں ہوتا ہے۔بعض دوائیں کئی مرتبہ بوتہ میں رکھ کر آگ دی جاتی ہیں۔اگر ہر ایک آگ کے بعد بوتہ پر خفیف گل حکمت کیا جائے تو اس سے بوتہ

کی مضبوطی بڑھ جاتی ہے۔ مٹی کے کوزے یونہ کے بعد ہی استعمال کر سکتے ہیں۔
جس پر گل حکمت کر دیا گیا ہے۔

کپڑوٹی

کپڑوٹی سے مراد یہ ہے کہ کسی کوزہ، مٹی کے برتن یا آتشیں شیشی پر کپڑا اور گیلی مٹی لپیٹ کر خشک کر لیا جائے۔ اس سے فائدہ یہ ہوتا ہے کہ کپڑوٹی کیا ہوا ظرف گرمی اور آنچ سے ٹوٹنے نہیں پاتا۔ اور بعض صورتوں میں یہ فائدہ بھی پہونچتا ہے کہ ہوا اس کی وجہ سے نہ اندر جا سکتی ہے اور نہ اندر کے بخارات باہر آ سکتے ہیں۔
بعض مرتبہ معمولی چکنی مٹی کے بجائے گل ملتانی لگاتے ہیں جو زیادہ پائیدار ثابت ہوتی ہے۔

کشتے

(KUSHTAHE)

کشتہ کے لغوی معنی "مارا ہوا" ہیں لیکن طبی اصطلاح میں کشتہ اس زود اثر اور تھوڑی مقدار میں استعمال کی جانے والی دوا کو کہتے ہیں۔ جیسے کسی دھات، اپدھات یا حجریات کو بہ ترکیب خاص جلا کر بنایا جاتا ہے۔ کسی چیز کا کشتہ کر کے استعمال کرنے سے اس کی تاثیر بڑھ جاتی ہے اور کشتہ بدن میں داخل ہونے کے بعد خون میں حل ہو کر اپنے افعال و اثرات اچھی طرح انجام دیتا ہے۔ بہ الفاظ دیگر دواؤں کو جلا کر چونہ (کلس) جیسا بنا دیا جاتا ہے۔ اس عمل کو تکلیس کہا جاتا ہے اور جو چیز عمل تکلیس کے بعد چونے کی شکل میں حاصل ہوتی ہے اسے کشتہ (کلس) کہا جاتا ہے۔
مندرجہ ذیل چیزوں کا کشتہ بنایا جاتا ہے۔
(الف) **فلزات (دھاتیں)**: مثلاً سونا، چاندی، تانبہ، جست، قلعی، سیسہ، لوہا وغیرہ
(ب) **حجریات (پتھر)**: مثلاً زمرد، یاقوت، یشب، عقیق، سنگ جراحت، مروارید، صدف، مرجان، بسد، حجر الیہود وغیرہ۔
(ج) **ذوی الارواح (اپدھات)**: گندھک، ہڑتال ورقی، سنکھیا، شنگرف، رس کپور، دار چکنہ، پارہ وغیرہ۔

نوٹ

ذوی الارواح ان چیزوں کو اس وجہ سے کہتے ہیں کہ تیز آنچ پر ان کے اجزاء بخارات (ارواح)

کی شکل اڑ جاتے ہیں۔ گویا ان کی روحیں نکل جاتی ہیں۔ کشتوں کو تیار کرنا نہایت ہوشیار اور تجربہ کار آدمی کا کام ہے۔

ذیل میں کشتہ سازی کے متعلق چند ہدایت درج کی جارہی ہیں جنہیں کشتہ بناتے وقت ملحوظ رکھنا چاہیئے۔

1:۔ جس چیز کا کشتہ بنایا جائے وہ خالص اور اعلیٰ درجہ کی ہو یعنی اسے مدبر یا مصفیٰ کر لیا گیا ہو۔ جتنے دھات ہوتے ہیں ان کو پہلے مختلف طریقوں سے مدبر کر لیا جاتا ہے اور جن ادویہ یا بوٹیوں کا رس استعمال کیا جاتا ہے وہ بھی بہترین ہونے چاہئیں تاکہ عمدہ کشتہ تیار ہو سکے۔

2:۔ کشتہ کی تیاری میں جو اوزان بتائے جاتے ہیں اسی وزن پر لینا چاہیئے۔ اپنی طرف سے کمی بیشی نہ کی جائے نیز کھرل کرنے، پکانے یا آگ دینے کی جو مدت مقرر کی گئی ہے اس کی بھی پابندی کرنی چاہیئے۔

3:۔ اگر کوئی دوا کسی بوٹی کے پانی میں یا کسی دوسری سیال شئے میں کھرل کی گئی ہو تو اس کو خشک ہونے پر بوتہ میں بند کر دیں جب تک بوتہ خشک نہ ہو جائے اس کو آگ نہ دیں اور پھر جب تک آگ بالکل سرد نہ ہو جائے دوا کو بوتہ سے باہر نہ نکالیں۔ جب بوتہ کو آگ سے باہر نکالیں تو پہلے راکھ سے اچھی طرح صاف کر لیں۔ پھر بہ آہستگی کھول کر دوا نکال کر شیشے یا پلاسٹک کے ظرف میں محفوظ کر لیں۔

4:۔ کشتہ تیار ہونے کے بعد چھ ماہ یا سال بھر کے بعد استعمال کرنا بہتر سمجھا جاتا ہے۔ خاص کر اگر کشتہ کسی زہریلی شئے کا ہو خاص طور سے احتیاط برتنی چاہیئے۔ کہا جاتا ہے کہ کشتہ جس قدر پرانا ہو گا اسی قدر زیادہ مفید ہو گا۔ بعض کا کہنا ہے کہ اگر جلد استعمال کرنا ہو تو اس کو شیشی میں بند کر کے مرطوب زمین میں تین چار روز تک دفن کر دیں تو اس کی اصلاح ہو جاتی ہے۔

5:۔ اگر کشتہ خام رہ جائے تو اس کو دوبارہ آنچ دے کر درست کر لیا جائے۔ خام کشتہ اکثر اوقات مفید ہونے کے بجائے مضر ہوا کرتا ہے۔

6:۔ کشتہ کو کسی شیشی یا ڈبیہ میں رکھنا چاہیئے۔ کاغذ کی پوڑیہ میں نہ رکھیں اور نہ کھلا رہنے دیں۔ ایسا کرنے سے اس کا اثر ناقص یا باطل ہو جاتا ہے۔ اس کے علاوہ کشتہ کو ہوا اور پانی سے بھی محفوظ رکھنا چاہیئے۔ ورنہ کشتہ کو نقصان پہنچے گا۔

7 :۔ کشتہ کی تیاری میں آنچ کی نوعیت اور مقدار کا لحاظ رکھا جائے یعنی بعض وقت آگ دینے کے لئے اپلوں کا وزن لکھا ہوا ہوتا ہے مگر بعض مقامات پر وزن کے بجائے گجپٹ وغیرہ (یعنی گڑھے کی لمبائی چوڑائی وغیرہ لکھی جاتی ہے) اس کے مطابق آگ دیں۔

8 :۔ کشتہ کرنے کے لئے جس قدر اپلوں کی آگ درکار ہوں ان میں سے نصف سے زیادہ اپلے نیچے بچھائیں۔ اس کے بعد وہ چیز رکھیں جس کا کشتہ تیار کرنا ہے۔ پھر باقی ماندہ اپلے اوپر رکھ کر آگ دیں۔ جب آگ بالکل سرد ہو جائے تو دوا نکال لیں۔

9 :۔ کشتہ تیار کرنے کے لئے گڑھا ایسی جگہ ہونا چاہیئے جہاں ہوا کے جھونکے نہ لگیں کیونکہ ہوا سے وہ خراب ہو جاتا ہے۔

۱۰ :۔ جنگلی اپلوں کی آگ بمقابلہ ہاتھ سے بنے ہوئے اپلوں سے زیادہ تیز ہوتی ہے

۱۱ :۔ آنچ دینے کو پٹ دینا کہتے ہیں یا کسی سیال میں ڈبونے کو بھی پٹ دینا کہتے ہیں جتنی آگ لکھی ہوئی ہے اس پر عمل کریں۔ آگ کی مختلف قسمیں ہیں جیسے

۱ :۔ بارہ پٹ :۔ ایسا گڑھا ہونا چاہیئے جس کی لمبائی 5۔1 فٹ چوڑائی ½2 فٹ اور گہرائی 5۔1 فٹ ہو۔

2 :۔ گج پٹ (GAJ PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی ½2 فٹ چوڑائی ½2 فٹ اور گہرائی بھی ¼2 فٹ ہو۔

3 :۔ مہاپٹ (MAHA PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 3 فٹ، چوڑائی 3 فٹ اور گہرائی 3 فٹ ہو۔

4 :۔ بجرپٹ (BAJAR PUT) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 5۔4 فٹ چوڑائی 5۔4 فٹ اور گہرائی 5۔4 فٹ ہو اور اس گڑھے میں ایک فیٹ بلندی تک لکڑی بھر دیتے ہیں پھر درمیان میں بوتہ (برتن وغیرہ جس میں کشتہ تیار کیا جاتا) رکھا جاتا ہے اور اوپر سے لکڑیوں سے ڈھاک دیا جاتا ہے۔ بعض وقت اپلوں سے اور بعض وقت بکری کے مینگنیوں سے گڑھا بھرا جاتا ہے۔ اور آگ دی جاتی ہے ۱۵ گھنٹے کے بعد جب آگ سرد ہو جاتی ہے تو بوتہ کو نکال لیا جاتا ہے اور کشتہ کو پیس کر باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔

5 :۔ بھودرپٹ (BHUDHAR PUT) اس میں صرف 2 بالشت گہرا گڑھا کھود کر اس میں مقررہ وزن کے مطابق اپلے رکھ کر آگ دیں۔ جس قدر اپلے لکھے ہیں اسی قدر ہونے چاہئیں۔

6:۔ سیتل پٹ (SETAL PUT) ایسی آنچ جس میں ایک چھوٹے گڑھے میں ایک :۔ دو کلو اپلے کی آگ دی جاتی ہے۔

7 :۔ کپوٹ پٹ (KAPUT PUT) ایک چھوٹا گڑھا جس میں 2 تا 3 اپلے کی آگ دی جاسکتی ہے۔

3 :۔ گوبار پٹ (GOBAR PUT) ایسا گڑھا جس میں ایک کلو اپلی یا دھان کا بھوسہ بھر کر آگ دی جاسکتی ہے۔

9 :۔ مہا بجر پٹ (MAHABAJAR PUT) ایسا گڑھا جس میں ۴۰۰ تا 560 اُپلے بھر کر آگ دی جاسکتی ہے۔ یہ بہت بڑا پٹ ہے۔

ذیل میں چند مشہور کشتہ جات کو تیار کرنے کے طریقے اور افعال و مواقع استعمال کو بیان کیا گیا ہے۔

۱:۔ کشتہ حجر الیہود (KUSHTAH-E-HAJRUL YAHUD)

اجزائے ترکیبی :۔ حجر الیہود ۱۰۰ گرام۔ کلتھی ۴۰۰ گرام۔ آب ترب ½ لیٹر۔

طریقہ تیاری

حجر الیہود کا باریک سفوف تیار کر کے اس کو مولی کے پانی میں پیسا جاتا ہے۔ جب مولی کا پانی خشک ہو جائے روپے کے سکے کے برابر ٹکیہ بنا کر سوکھا لیا جاتا ہے کلتھی کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھتے ہیں صبح میں پیس کر لیسدار (PASTE) بنا لیا جاتا ہے۔ اس پیسٹ کو مٹی کے ایک کوزے میں بچھا کر اوپر حجر الیہود کے ٹکیوں کی تہہ بچھا دی جاتی ہے پھر ان ٹکیوں پر کلتھی کے پیسٹ کی تہہ جما دی جاتی ہے۔ اس پر دوسرا کوزہ رکھ کر کپڑ مٹی کر کے کوزوں کو دھوپ میں سکھا لیا جاتا ہے۔ ایک گڑھے میں سات کلو اُپلے بھر کر آگ دی جاتی ہے۔ جس میں سے نصف سے زائد اپلے نیچے بچھائے جاتے ہیں۔ جب آگ سرد ہو جاتی ہے تو برتن کو نکال کر احتیاط سے حجر الیہود کی ٹکیوں کو نکالا جاتا ہے اور سنگ سماق کے کھرل میں اتنا باریک پیسا جاتا ہے کہ سفوف میں کھردراپن باقی نہ رہے۔

کشتہ تیار ہے جو ہلکے مٹیالے رنگ کا ہوگا۔ شیشے کے برتنوں میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال :۔ حصاۃ کلیہ و مثانہ میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :۔ 125 ملی گرام تا 250 ملی گرام سفوف شربت بزوری 20 ملی لیٹر کے ساتھ صبح و شام استعمال کرنے سے گردہ و مثانہ کی پتھری نکل جاتی ہے۔

2 :۔ کشتہ بیضہ مرغ KUSHTAH-E-BAIZAH-E-MURGH

اجزائے ترکیبی :۔ پوست بیضہ مرغ حسب ضرورت، آب لیموں حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری :۔ چینی کے ایک پیالے میں نمک ڈال کر پانی میں حل کریں۔ اور اس پانی میں انڈے کے چھلکے رات کو بھگو رکھیں۔ صبح کو انڈے کے چھلکوں کو ہاتھ سے مل کر نکال لیں اور سادہ پانی سے کئی بار دھوئیں تاکہ سب نمک دھل جائے اور انڈوں کی اندرونی پرت نکل جائے۔ اب ان چھلکوں کو خشک کر لیں۔ جب اچھی طرح خشک ہو جائیں تو ان کو کوٹ کر باریک کریں اور لیموں کے رس میں کھرل کر کے چونی کے برابر ٹکیا بنا کر خشک کریں۔ دو مٹی کے کوزوں (Earthen Dishes) میں رکھ کر گل حکمت کریں اور خشک ہونیکے بعد ایک گڑھے میں جس کو گج پٹ کہا جاتا ہے۔ آگ دیں (یعنی ایسا گڑھا جس کی لمبائی 2½ فٹ، چوڑائی 2½ فٹ اور گہرائی 2½ فٹ ہو۔ اپلوں سے بھر کر آگ دی جاتی ہے۔ سرد ہونے پر کوزوں کو نکال کر احتیاط کے ساتھ کشتہ کو حاصل کر لیا جاتا ہے۔ سفید رنگ کی ٹکیاں حاصل ہوں گی۔ ان ٹکیوں کو پیس کر کپڑے میں چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔ اس عمل کو دو دفعہ دہرائیں۔

مواقع استعمال :۔ جریان۔ سرعت انزال۔ کثرت احتلام۔ سیلان الرحم۔ سلسل البول نیز کثرت بول میں استعمال کیا جاتا ہے۔ ذیابیطس میں بھی مفید ہے۔

مقدار خوراک :۔ 125 تا 500 ملی گرام معجون سپاری پاک میں ملا کر کھلائیں۔

3 :۔ کشتۂ فولاد (KUSHTAH-E-FAULAD)

اجزائے ترکیبی :۔ برادہ فولاد 25 گرام، شیر مدار حسب ضرورت۔ آب گھیگوار حسب ضرورت۔ روغن زرد حسب ضرورت۔

طریقہ تیاری :۔ سفوف فولاد کو آکھ کے دودھ میں گھس کر ٹکیہ بنا کر سوکھا لیں

اور مٹی کے کوزوں میں بند کر کے گل حکمت کر کے ۱ تا 5 کلو اپلے کی آگ دیں اسے بجر کا بٹ کہتے ہیں۔ اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جائے۔

اس کے بعد اس سفوف کو آب گھیگوار میں پیس کر ٹکیہ بنالیں۔ گل حکمت کر کے ۱ تا 5 کلو اپلوں کی آگ دیں۔ اس طرح اس عمل کو بھی تین دفعہ دہرایا جائے۔ جب آخری بار سفوف حاصل ہو تو اس کو پیس کر کپڑے سے چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔ سرخ سیاہی مائل کشتہ حاصل ہوگا۔

مواقع استعمال: ۔ ضعف باہ۔ ضعف دماغ۔ سوء القینہ (خون کی کمی) اور ضعف کبد میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک: ۔ 5 ملی گرام کشتہ جوارش جالینوس میں ملا کر صبح و شام کھلائیں۔

4:۔ کشتہ مرجان سادہ (KUSHTAH-E-MIRJAN SADA)

اجزائے ترکیبی: ۔ مرجان ۱۰ گرام۔ گل سرخ تازہ 50 گرام۔

طریقہ تیاری: ۔ گل سرخ کو پیس کر اس کا پیسٹ (PASTE) تیار کر لیں۔ ایک مٹی کے کوزے میں نصف سے زیادہ پیسٹ کی تہہ بچھا کر دوسرے کو پہلے کوزے پر رکھ کر گل حکمت کریں اور سکھالیں۔ اس کے بعد اس کوزے کو ایک گڑھے میں رکھ کر 5 کلو اپلوں کی آگ دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکال کر پیس کر سفوف کو کپڑے سے چھان لیں۔ سرخ کشتہ تیار ہوگا۔ بعض نسخوں میں گلاب کے بجائے آب گھیگوار میں پیس کر کشتہ تیار کیا جاتا ہے۔

مواقع استعمال: ۔ سعال۔ ضعف قلب۔ نزلہ مزمن ضعف دماغ اور جریان وغیرہ میں مفید ہے۔

مقدار خوراک: ۔ 125 ملی گرام کشتہ خمیرہ گاؤزبان میں ملا کر صبح و شام کھلایا جاتا ہے۔

5:۔ کشتہ قرن الایل (KUSHTAH-E-KHARNUL AYL)

اجزائے ترکیبی: ۔ قرن الایل (بارہ سنگھے کا سینگ) 250 گرام شیر مدار 50 گرام کوئلہ بقدر ضرورت۔ اپلے ۱۰ کلو۔

طریقہ تیاری :۔ قرن الایل کے ٹکڑے کر کے کوئلوں کی آگ میں ملا کر کوئلہ بنائیں۔ اب ان کو شیر مدار (آکھ کے دودھ) میں کھرل کریں اور ۱۰-۱۵ گرام کی ٹکیاں بنا کر خشک کریں پھر مٹی کی ہانڈی یا کوزے میں رکھ کر گل حکمت کر کے ۱۰ کلو اپلوں کی آگ دیں جب آگ ٹھنڈی ہو جائے کوزے سے ٹکیوں کو نکال کر باریک پیس کر کپڑے سے چھانیں۔ سفید کشتہ برآمد ہوگا۔ شیشی میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال :۔ بلغم۔ کھانسی۔ نمونیا۔ ذات الجنب (پسلی کا درد) اور سینے کے درد میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :۔ 125 تا 250 ملی گرام لعوق سپستان میں ملا کر صبح و شام کھلائیں۔

6 :۔ جوہر سین (JAUHAR-E-SIN)

اجزائے ترکیبی :۔ سم الفار 75 گرام، شراب حسب ضرورت۔

وجہ تسمیہ :۔ جوہر سین سم الفار کے جوہر کا نام ہے۔ چونکہ سم الفار کا پہلا حرف س ہے۔ اس لئے اس حرف سے موسوم کر دیا گیا۔

طریقہ تیاری :۔ سنکھیا کو شراب میں کھرل کریں یہاں تک کہ وہ خشک ہو جائے۔ اب یکساں سائز کے دو مٹی کے پیالے لیں۔ ان کے کناروں کو گھس کر اس طرح ہموار کریں کہ وہ ایک دوسرے کے ساتھ اچھی طرح مل جائیں۔

ایک کوزے میں کھرل کیا ہوا سنکھیا بچھا دیں۔ اس کے اوپر دوسرا پیالہ رکھ کر ان کے منہ اچھی طرح ملا دیں اور کھریا مٹی سے ان کے منہ بند کر دیں تاکہ دھواں خارج نہ ہونے پائے۔ پیالہ خشک ہونے کے بعد ایک ہزار وولٹ کے برقی چولہے پر رکھ کر گرم کیا جائے۔ اوپر کے پیالہ پر کپڑے کی کئی تہہ کر کے پانی میں بھگو کر رکھیں۔ خشک ہونے پر اس کپڑے کو تر کرتے رہیں۔ اس میں دوا کا جوہر حرارت سے اوپر کو چڑھتا ہے۔ اوپر والے برتن کے پیندے میں جا کر سردی سے جمتا جاتا ہے۔ لیکن تجربتاً دیکھا گیا ہے کہ اوپر جمنے کے بجائے دوا کے اوپر یعنی نیچے کے برتن میں ہی ہلکے سفید قلموں کی شکل میں جمع ہو جاتا ہے۔ 2 گھنٹے تک مسلسل حرارت دینے کے بعد اتار لیا جاتا ہے۔ برقی چولہے سے حرارت کا تعین کیا جا سکتا ہے۔ 2 گھنٹے میں سنکھیا اڑ کر جوہر کے شکل میں حاصل ہوتا ہے۔ دو گھنٹے کے بعد سینک کو برقی چولہے سے

اتار کر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ جب بالکل ٹھنڈا ہو جائے۔ احتیاط سے سنک (کوزہ) کو ایک دوسرے سے علیحدہ کر لیا جائے اور جوہر سین کو جو سفید رنگ کا تہہ میں جمع ہو گیا ہے مُرغی کے پر سے حاصل کر کے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

تجربہ سے ظاہر ہے کہ 75 گرام سنکھیا سے صرف 35 گرام جوہر سین دو گھنٹے تک گرم کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔

مواقع استعمال:۔ ضعف باہ۔ آتشک۔ ضعف اعصاب میں بے حد مفید ہے۔ بدن میں حرارت پیدا کرتا ہے۔ جاڑے کے دنوں میں بلغم مزاج اشخاص اور بوڑھوں کے لئے نہایت مفید دوا ہے۔

مقدار خوراک:۔ 15 تا 30 ملی گرام مکھن یا مالائی میں رکھ کر کھلائیں۔

نوٹ

جوہروں کو اڑانے میں اس بات کا خیال رکھیں کہ سنکوں (کوزوں) کو ٹھنڈا کر کے کھولیں۔ گرم حالت میں کھولنے سے سنکھیا کے بخارات سے آنکھوں کو نقصان پہنچنے کا اندیشہ ہے۔ یہ سمی چیز ہے۔ مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے اور احتیاط سے مریضوں کو استعمال کرائیں

7:۔ جوہر منقیٰ (JAUHAR-E-MUNAQQA)

اجزائے ترکیبی:۔ رس کپور 12 گرام، دار چکنہ 12 گرام۔ سم الفار 12 گرام۔ شراب 60 ملی لیٹر۔

جوہر منقیٰ دراصل دار چکنہ۔ رس کپور اور سنکھیا کے جوہر ہیں۔ چونکہ یہ مویز کی گٹھلی نکال کر اس گٹھلی کے بجائے گولی سی بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ اس لئے یہ جوہر منقیٰ کہلاتے ہیں

ترکیب تیاری:۔ پہلے تینوں چیزوں کا باریک سفوف بنا لیا جاتا ہے۔ اس میں شراب ملا کر کھرل کر لیا جاتا ہے۔ جب دوا خشک ہو جائے تب چونی برابر ٹکیا بنا کر خشک کر لی جاتی ہیں۔ اس کے بعد دو مٹی کے کوزے یعنی چھوٹے سینک لے کر ان کے سروں کو گھس کر ہموار بنا لیا جاتا ہے تاکہ وہ ایک دوسرے میں اچھی طرح جم کر بیٹھ سکیں۔ اب ایک سینک (کوزہ) میں ٹکیوں کو رکھ کر اس پر دوسری سینک (کوزے کو) رکھ کر دونوں کے منہ کو گوندھا ہوا گیہوں کا آٹا

لگا کر کپڑے کی پٹی لپیٹ کر مضبوط کر لیا جاتا ہے اور خشک ہونے پر برقی چولہے (جو ایک ہزار واٹیز کا ہو) رکھ کر مسلسل دو گھنٹے تک حرارت پہنچائی جاتی ہے۔ اور والی سینک (کوزہ) پر موٹا کپڑا پانی میں تر کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ جو گرم ہونے پر دوسرے تر کپڑے سے بدلتے رہتے ہیں۔ اس دوا کا جوہر حرارت سے اوپر کو چڑھتا ہے اور سرد برتن سے ٹکرا کر نیچے دوا پر آ کر ہلکے سفید قلموں کی شکل میں جمع ہوتے جاتا ہے۔ مسلسل دو گھنٹے تک حرارت پہنچانے کے بعد الکٹرک چولہے سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ سرد ہونے پر کھولا جاتا ہے اور مرغی کے پر سے جمع شدہ جوہر کو احتیاط سے حاصل کر کے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

مواقع استعمال :۔ آتشک۔ گٹھیا اور نقرس میں نہایت مفید ہے۔ پرانے سوزاک میں بھی فائدہ دیتا ہے۔ جسم میں سوداوی مادہ کی وجہ سے اختلاج اور گھبراہٹ ہو تو اس کے استعمال سے دور ہوتی ہے۔

مقدار خوراک :۔ چونکہ سمی چیز ہے۔ احتیاط سے استعمال کرائیں۔ 15 تا 30 گرام منقیٰ میں رکھ کر نگل جائیں۔ دانتوں کو لگنے نہ پائے۔

مرہم (MARHAM)

مرہم اس نیم جامد مرکب کو کہتے ہیں جو ایک یا ایک سے زیادہ دواؤں کے باریک سفوف موم اور کسی روغنی چیز کے مرکب یا صرف وسیلین میں ملا کر بنایا جاتا ہے اور عام طور پر دردوں اور زخموں کو اچھا کرنے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ چند مشہور مراہم اور ان کی ترکیب تیاری حسب ذیل ہے۔

۱:۔ مرہم داخلیون (MARHAM E-DAKHELYUN)

اجزائے ترکیبی :۔ روغن کنجد ۱۲۰ گرام مردار سنگ ۱۰ گرام۔ تخم خطمی ۲۰ گرام۔ تخم میتھی۔ تخم کتان۔ اسپغول۔ تخم کنوچہ ہر ایک ۲۰ گرام۔ موم زرد حسب ضرورت۔

افعال و مواقع طریقہ تیاری :۔ تخم خطمی سے تخم کنوچہ تک کے اجزاء کو بارہ گھنٹے تک پانی میں بھگو کر رکھیں۔ صبح کو مل کر کپڑے میں چھان لیں۔ ایک کڑاہی میں روغن کنجد ڈال کر اس میں مردار سنگ کا باریک پسا ہوا سفوف ملا کر گرم کریں اور سفوف کو ہلاتے جائیں تاکہ جلنے نہ پائے

جب تیل کا رنگ سیاہ ہو جائے اس میں جوشاندہ ملا کر دوبارہ گرم کریں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے صرف تیل رہ جائے۔ اس میں موم ملا کر گرم کریں جب موم پگھل جائے تو آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا کرلیں۔

استعمال:۔ صلابت ورم، ورم رحم اور غدود کی مخصوص دوا ہے اس کے استعمال سے رسولیاں تک تحلیل ہو جاتی ہیں۔

مقدار خوراک:۔ یہ مرہم 5 گرام کوئے سبز کے پانی میں ملائیں اور اس میں اسفنج لتھڑ کر اندام نہانی میں رکھوائیں۔ اس مرہم کو اندرونی طور پر استعمال کرنے کی وجہ سے داخلیون نام دیا گیا ہے۔

2: مرہم خارش (MARHAM-E-KHARISH)

اجزائے ترکیبی:۔ برگ حنا سفیدہ کاشغری (زنک آکسائیڈ) سنگ جراحت، کافور کہنہ سفید ہر ایک 25 گرام گندھک آملہ سار، کمیلہ ہر ایک 50 گرام۔ مردار سنگ 25 گرام، وسیلین سفید ایک کلو

طریقہ تیاری:۔ مردار سنگ اور کافور کے سوائے تمام دواؤں کو باریک پیس کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف بنائیں۔ مردار سنگ کو الگ سرمے کے مانند باریک کھرل کر کے سفوف میں ملائیں۔ اس کے بعد کافور کو کھرل میں ڈال کر تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر پیستے جائیں تاکہ تمام سفوف میں کافور مل جائے۔ وسلین میں تمام سفوف ملا کر کھرل کریں۔ اس کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال:۔ خارش کی جگہ یا خارش کے ورموں پر لگائیں۔ گلٹیوں اور دوسرے سخت ورموں کو تحلیل کرتا اور زخموں کو بھرتا ہے۔

مقدار خوراک:۔ حسب ضرورت لے کر بیرونی طور پر لگائیں۔

3: مرہم رال سفید (MARHAM-E-RAAL)

اجزائے ترکیبی:۔ رال سفید 50 گرام۔ روغن کنجد 200 گرام۔

طریقہ تیاری:۔ رال کو پہلے پیس کر سفوف تیار کرلیں پھر ایک برتن میں تل کا تیل ڈال کر

آگ پر چڑھائیں۔اس میں رال کا سفوف ملا کر گرم کریں۔جب رال اچھی طرح حل ہو جائے اس میں پانی ملا کر ہاتھ سے ملتے جائیں اور پانی بدلتے جائیں یہاں تک کہ سفید مرہم پھلا ہوا حاصل ہو جائے۔

مواقع استعمال:۔ یہ مرہم خارش میں بے حد مفید ہے۔زخموں کو دور کرتا ہے آگ میں جلے ہوئے زخموں کے لئے مخصوص ہے۔ہاتھ پیر جب تڑخ جاتے ہیں تو اس کے استعمال سے کافی فائدہ ہوتا ہے۔

مقدار خوراک:۔ حسب ضرورت مرہم لے کر مقام پر لگائیں۔یہ مرہم ہمیشہ پانی میں رکھیں اور پانی بدلتے رہیں۔

قیروطی (QAIROOTI)

قیروطی وہ مرکب دوا ہے جو موم اور تیل ملا کر بنائی جاتی ہے پہلے تیل کو گرم کر لیا جاتا ہے اس کے بعد اس گرم تیل میں موم کو ملایا جاتا ہے۔جب موم تیل میں حل ہونے لگے تو برتن کو آگ سے نیچے اتار کر گھوٹا جاتا ہے۔جس سے قیروطی حاصل ہوتی ہے۔

بعض وقت دوسرے ادویات کا سفوف بھی گھوٹتے وقت ملاتے ہیں بشرطیکہ نسخہ میں بیان کئے گئے ہوں۔جیسے

۱:۔ قیروطی آردکرسینہ

اجزائے ترکیبی:۔ آردکرسینہ 50 گرام۔اصل السوس 50 گرام۔تخم میتھی 50 گرام۔ عاقرقرحہ 15 گرام کلونجی 50 گرام۔روغن کنجد ایک کلو۔موم 250 گرام۔

ترکیب تیاری:۔ دوائوں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھانیں۔اور آردکرسینہ ملا کر رکھیں اس کے بعد روغن کنجد (تل کا تیل) کڑاہی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور اس میں موم بھی شامل کر دیں۔جب موم پگھل کر تیل میں حل جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں۔بعد اس میں تمام سفوف ملا کر شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال:۔ نمونیا، پسلی کے درد اور ضیق النفس (دمہ) میں سینہ پر مالش کریں

مقدار استعمال:۔ ضرورت کے مطابق یہ قیروطی لے کر گرم کر کے مالش کریں

۸:۔ قیروطی سادہ

اجزائے ترکیبی:۔ ہڈی کا مغز 120 گرام موم زرد 80 گرام۔ تل کا تیل (روغن کنجد) 490 ملی لیٹر۔

طریقہ تیاری:۔ چونکہ بازار کا موم صاف نہیں ہوتا اس لئے پہلے اس کو صاف کرلیں یعنی کسی برتن میں پانی ڈال کر گرم کریں۔ اس کے بعد موم کو اس پانی میں ڈال دیں۔ موم اچھی طرح حل ہونے کے بعد آگ سے اتار کر سرد کریں۔ پانی نیچے جمع ہوگا اور خالص موم اوپر جم جائے گا۔ اسی موم کو نکال کر استعمال میں لائیں۔ پہلے تیل میں ہڈی کے مغز کو حل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد موم کو حل کر کے آگ سے اتار لیا جاتا ہے۔ یہ بھی محلل ورم ہے حسبِ ضرورت استعمال کریں۔

کحل (سرمہ) (KUHAL)

ایک قسم کے سفوف ہی ہیں اور یہ آنکھوں کے لئے مخصوص ہیں۔ کحل کی دواؤں کو نہایت باریک کھرل کیا جاتا ہے۔ اور ریشمی کپڑے سے چھان کر آنکھوں میں لگایا جاتا ہے۔

۱:۔ کحل صدف

اجزائے ترکیبی:۔ صدف سوختہ (سیپ جلائی ہوئی) 60 گرام پھٹکری بریان 25 گرام مصری 25 گرام۔ عرق بادیان 60 گرام۔

ترکیب تیاری:۔ تینوں چیزوں کو باریک پیس چھان کر کھرل میں ڈالیں اور تھوڑا تھوڑا عرق بادیان ڈال کر لگاتار کھرل کریں یہاں تک کہ عرق بادیان ختم ہو کر سرمہ خشک ہو جائے۔ اس کے بعد ریشمی کپڑے میں چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال:۔ صبح اور بوقت خواب سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔ بینائی کو طاقت دیتا، آنکھوں کی سرخی کو دور کرتا ہے۔

Pharmacist یا عطار کے (دواساز) کے فرائض وردوا خانوں کو جدید ــــ اور شائستہ طریقوں سے کس طرح آراستہ کیا جائے۔

عطار کو علم زبان میں دواساز کہتے ہیں۔ اگر دواساز کو کسی سرکاری دواخانہ یا خانگی مطب میں ملازم رکھا جائے تو اس کو کمپاؤنڈر Compounder یا Pharmacist کہتے ہیں تاہم وہ کسی نام سے پکارا جائے لیکن سب کے فرائض یکساں ہیں۔

دواساز پر بڑی ذمہ داری عاید ہوتی ہے۔ اس کی تھوڑی سی غلطی سے مرض میں فائدہ کے بجائے نقصان پہنچنے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ عام طور پر بازار میں بھی جو لوگ دوائیں فروخت کرتے ہیں ان کو بھی عطار کہا جاتا ہے۔ اور جو دوائیں ان کے پاس سے خرید کر قرابادین کے مطابق پورے اجزا و ترکیب کے ساتھ مرکب دوائیں بناتا ہے اس کو دواساز کہتے ہیں۔ اس لئے خواہ عطار ہو یا دواساز دونوں کا تعلیم یافتہ ہونا ضروری ہے۔ یعنی باضابطہ دواسازی کی تعلیم حاصل کرنا ضروری ہے کیونکہ جب تک طبی اصول سے واقف نہ ہوگا وہ صحیح طریقہ سے دواسازی کے فرائض انجام نہ دے سکے گا اور نہ کسی طبیب کے نسخہ کو سمجھ سکے گا۔ اس لئے ایسے شخص کو چند خصوصیات کا حامل ہونا ضروری ہے۔

۱۔ عطار یا دواساز کا طبی اصطلاحات سے واقف ہونا ضروری ہے یعنی ادویہ سازی کے چند اصطلاحات جیسے نیم کوفتہ کرنا۔ ادویہ کے مدبر کے اصول۔ بریاں کرنا۔ معرق کرنا۔ مجوف خراشیدہ بصرہ پستہ۔ مفرد و مرکب ادویہ۔ سمی ادویہ کی مقدار خوراک وغیرہ سے واقف ہونا ضروری ہے۔ علاوہ اس کے اس میں چند اوصاف اور بھی ہونے چاہئیں۔ دواساز کو ایک خلیق اور دیانت دار آدمی ہونا چاہئے۔ جو زندگی کی قیمت سمجھتا ہے۔ اور دل میں خوف خدا رکھتا ہے۔ نیز جو مریض سے اخلاق کے ساتھ سلوک کر سکے۔ علاوہ ازیں دواساز کا صفائی پسند ہونا بھی ضروری ہے۔

عطار کے فرائض صرف یہی نہیں ہیں کہ وہ طبیب کے ہدایت کے مطابق نسخہ باندھ کر مریض کے حوالے کرے بلکہ اس کے فرائض میں یہ بھی داخل ہے کہ نسخہ میں دوا کے استعمال کے بارے میں جو ہدایات لکھے ہیں ان کو اچھی طرح سمجھا دے بعض اوقات نسخہ میں کھانے کی دواؤں کے ساتھ بیرونی استعمال کی بھی دوائیں بھی ہوتی ہیں۔ اگر عطار ہدایت کرنے میں ذرا بھی غفلت برتے تو ممکن ہے کہ مریض بیرونی استعمال کی سمی دوا کو اندرونی استعمال میں لے آئے جس سے جان کے تلف ہونے کا امکان ہے اس لئے ان دواؤں کو دیتے وقت مریض کو اچھی طرح سمجھائیں۔ نیز جو بھی دوائیں مریض کے حوالے کریں صاف ستھری ہوں۔ اگر مفرد دوائیں ہوں تو سب کو پاک و صاف نیز گرد و غبار سے مبرا ہونا چاہیئے۔ اگر نسخہ میں تخم کوفتہ لکھا ہو تو تخم کوب کرے یا مریض کو سمجھا دیں۔ اگر ابریشم مقرض لکھا گیا ہے تو خود عطار کا فرض ہے کہ ابریشم کو قینچی سے کتر کر اندر کے کیڑوں کو نکال کر پاک و صاف کر کے نسخہ میں ملائیں یا مریض کو سمجھا دیں۔ بہر حال طبیب کے رائے کے مطابق سمجھا دیں۔

نیز اگر کوئی مرکب دوائیں نسخہ میں درج ہوں تو ان کو پاک و صاف چوڑے منہ کے شیشیوں میں بھر کر دیں بجائے اس کے کاغذوں میں دینا یا مٹی کے کٹوریوں میں دینا وغیرہ غلط طریقہ ہے۔ علاوہ اس کے کوئی نیم منجمد چیز ہو تو اس کو بٹر پیپر میں رکھ کر دیں اور ان شیشیوں پر دواؤں کے نام لکھ لکھ کر چسپاں کریں تاکہ غلطی کا کوئی امکان باقی نہ رہے۔

نیز دواساز کو چاہیئے کہ مفرد دوائیں علیحدہ علیحدہ تول کر حسب نسخہ مریض کے حوالے کریں صرف اندازے سے دوائیں دینا مناسب نہیں۔ نیز دواساز کو چاہیئے کہ جب کسی کا نسخہ باندھنا شروع کرے جب تک کہ اس کا نسخہ پورا نہ ہو جائے دوسرے مریض کے نسخے کو ہاتھ نہ لگانا چاہیئے ایک مریض کے بعد دوسرے مریض کے دواؤں کو مکمل طریقے سے دینا چاہیئے ورنہ تھوڑی سی لاپروائی مریضوں کے لئے مصیبت بن جائے گی۔

نسخہ باندھنا (دوا دینا)

نسخہ باندھنے سے مراد یہ ہے کہ طبیب کے نسخہ اور اس کی ہدایات کے مطابق عطار دوائیاں تیار کر کے مریض کے حوالے کرے۔

اگرچہ یہ چھوٹی سی اصطلاح ہے لیکن یہ معمولی کام نہیں ہے بلکہ یہ ایک بڑا پیچیدہ کام ہے جس کے تحت عطار کے لئے بہت سے فرائض ہیں جن کو مختلف حصوں میں تقسیم کر کے بیان کیا گیا ہے

۱۔ نسخہ باندھنے سے پہلے عطار کا فرض ہے کہ وہ ایک مرتبہ نسخہ کو اول سے آخر تک پڑھ ڈالے اگر نسخہ کی کوئی دوا نہیں ہے تو اس کو نشان لگائے۔

2۔ نشان زدہ دوا کے بجائے دوسری دوا دینے کی کوشش نہ کرے یہ جرم ہے نیز مریض کو اس اجزا کے بارے میں سمجھائے کہ یہ دوا ہمارے پاس نہیں ہے۔ یا اگر تھی بھی ہے تو اصل نہیں ہے۔ طبیب کی رائے معلوم کرلے۔

3۔ اگر کسی دوا کا نام مشکوک ہو یا سمجھ میں نہ آئے تو طبیب سے اس کی وضاحت کرائے اگر کسی نسخہ میں دوا کے وزن کے متعلق کوئی شبہ ہو یا کسی دوا کی مقدار اس کی مقررہ مقدار سے زیادہ ہو تو بھی فوری طبیب کو مطلع کرے۔ اور نسخہ کی تصحیح کرائے۔

۴۔ تمام دواؤں کو حسب ہدایت وزن ناپ تول کر دوائیں دی جائیں۔ اندازہ سے بغیر تولے دوائیں دینا بڑی غلطی ہے جس سے نسخے کے خواص میں تبدیلی کا اندیشہ رہتا ہے۔

۵۔ عطار کا فرض ہے کہ دواؤں کے ساتھ جو اصطلاح درج کی جاتی ہیں ان کی پابندی کرے جیسے۔

۱۔ مویز منقیٰ۔ جس کے معنی چاک کے ہیں۔ یعنی مویز ہی سے بیج کو نکال کر مویز کو مریض کے حوالے کیا جائے۔

2۔ مقشر۔ یعنی چھلے ہوئے۔ یعنی اصل اسوس مقشر لکھا ہو تو اصل اسوس کے بیرونی پوست کو چاقو سے تراش کر اندرونی زرد لکڑی کو نیم کوفتہ کرکے نسخہ میں ملائیں۔ جو اصل اسوس مقشر نیم کوفتہ کہلائے گا

3۔ مقرض۔ (قینچی سے کترے ہوئے) یہ صفت زیادہ تر ابریشم کے ساتھ آتی ہے۔ عطار کا فرض ہے کہ ابریشم کو نسخہ میں مقرض لکھا ہو تو قینچی سے کتر کر اندرونی کیڑے کو صاف کرکے باریک تراشہ ہوا ابریشم نسخہ میں ملا دے۔ ورنہ مریض ابریشم کو لے جا کر اسی حالت میں جوشاندے میں ڈال کر گرم کرے گا۔

۴۔ بصرہ بستہ (پوٹلی باندھ کر) یہ صفت اکثر افیتمون اور تخم کشوث کے ساتھ لکھی جاتی ہے۔ جس سے مراد ہے کہ جوشاندہ یا خیساندہ میں تخم کشوث یا افیتمون کو پوٹلی باندھ کر ڈالا جاتا ہے۔ اور دواؤں کو جوش دیا جاتا ہے۔ تو عطار کا فرض ہے کہ وہ دوا کو علیحدہ ململ کے کپڑے میں پوٹلی باندکر مریض کے حوالے کرے اور سمجھائے۔

5 ۔ سائیدہ (چھڑک کر) یہ لفظ اکثر خاکسی اسپغول۔ تخم ریحاں۔ تخم کنوچہ وغیرہ کے ساتھ لکھا جاتا ہے جس سے مراد یہ ہے کہ جوشاندہ یا خیساندہ تیار ہونے کے بعد ان دواؤں کو چھڑک کر پلا یا جاتا ہے۔اس لئے ان دوا کو علیحدہ کاغذ میں باندھ کر مریض کو سمجھا دینا چاہیے۔

6 ۔مغربل۔(چھلنی سے چھانا ہوا) یہ لفظ اکثر غاریقون کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔جس سے مراد یہ ہے کہ غاریقون کو پانی میں اچھی طرح جوش دے کر اس کو ہاتھوں سے مل کر پلاسٹک چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جائے۔باریک اجزا چھن کر گذر جائیں گے۔اور سخت اجزا چھلنی پر رہ جائیں گے جو نقصان دہ ہیں

7 ۔نیم کوفتہ۔(ادھ کچلا ہوا) جوشاندہ اور خیساندے میں بعض ادویہ کو نیم کوفتہ لکھا جاتا ہے اس کے معنی ہیں کہ ان دواؤں کو کچل کر نسخہ میں ملا یا جائے تاکہ اچھی طرح پانی میں حل ہو سکیں جیسے اصل السوس مقشر نیم کوفتہ۔کاسنی نیم کوفتہ۔بادیان نیم کوفتہ۔عطار کا فرض ہے کہ طبیب کی ہدایت پر عمل کرتے ہوئے نسخہ کو باندھنے کی کوشش کرے۔

8۔مجوف خراشیدہ۔ یہ لفظ خصوصاً تربد کے ساتھ آتا ہے۔یعنی تربد کو اوپر سے چھیل کر اس کا بیرونی پوست نکالا جاتا ہے تب خراشیدہ کہلاتا ہے۔اس کے بعد اس کے اندر سے سخت لکڑی بھی نکال لی جاتی ہے تو تربد مجوف دار (نالی دار) بن جاتا ہے۔اس کو مجوف کہتے ہیں۔اس لئے عطار کو چاہیے کہ تربد کو اگر مجوف خراشیدہ لکھے تو اس کا پوست نکال کر اس کی اندر کی لکڑی نکال کر اس سفید تربد کو نسخہ میں ملا دے یا مریض کے حوالے کرے۔

9۔مسلم۔(سالم۔بغیر کوٹا ہوا) یہ لفظ خصوصاً اسپغول کے ساتھ لکھا جاتا ہے مطلب یہ ہے کہ نسخہ میں اسپغول کو بغیر کوٹے ملا دیا جائے۔کیونکہ اس کا جز مو ثر لعاب ہی ہے۔صرف پانی میں بھگونے سے اس کا لعاب نکلتا ہے۔

10۔مرکب دوائیں۔جیسے معجون۔خمیرہ جات۔لعوقات۔جوارش۔اطریفل وغیرہ بٹر پیپر میں دیں یا کسی صاف شیشے کے چوڑے منہ کے ڈھکنے دار ظرف میں دیں۔تاکہ دوا صفائی کے ساتھ مریض تک پہنچ جائے۔

11 ۔شربت۔عرق۔اگر نسخہ میں درج ہوں تو دونوں کو ملا کر شیشی میں مریض کو دے سکتے ہیں۔اگر شربت جوشاندہ یا خیساندہ میں ملانا ہو تو اس شربت کو علیحدہ شیشے میں دیں اور مریض کو سمجھائیں کہ جوشاندہ میں ملا کر پلائیں۔

12 ۔آخر میں جب نسخہ تیار ہو تا ہے تو عطار کا فرض ہے کہ دوبارہ نسخہ پر نظر ثانی کرے

اور مقابلہ لفظ بلفظ پڑھ کر دیکھے کہ کوئی اجزا تو چھوٹ نہ گئے ہوں یا کسی میں کوئی صراحت تو نہیں ہے۔ جب اطمینان ہو جائے تو ترکیب حوالہ کرے اور اس کو آسان الفاظ میں دوبارہ سمجھائیں کہ دوائیں کس طرح استعمال کرائے۔

نوٹ: اگر کوئی سمی دوائیں ہوں تو ان کو سرخ کاغذ میں پیٹ کر مریض کے حوالے کریں اور اس کو اچھی طرح سمجھائیں۔ نیز بیرونی استعمال کے دوائیں جیسے قیروطی یا تیل وغیرہ ہو تو ان کو علیحدہ باندھ کر اس پر سرخ کاغذ کا لیبل لگائیں۔ تاکہ غلطی سے اندرونی طور پر استعمال نہ کریں نیز عطار کا یہ فرض ہے کہ ایک وقت میں دو نسخے ایک ساتھ نہ بنائیں۔ بعض وقت غلطی کا امکان ہے۔ اس لئے نسخہ کو سامنے رکھ کر حسب ہدایت نسخہ باندھا جائے۔

دواخانہ کی آرائش

دواخانہ خواہ چھوٹا ہو یا بڑا ایسے سلیقہ سے آراستہ کرنا چاہئے تاکہ اسے دیکھ کر ہر شخص کی طبیعت خوش ہو کیونکہ مریضوں کے احساسات دوران مرض میں بہت ہی نازک ہو جاتے ہیں۔ اگر دواخانہ کا ظاہری منظر اچھا نہ ہو تو بہترین دوائیں بھی دستیاب ہوتے ہوئے مریض کا اعتماد اور اطمینان قلب دواخانہ کے ظاہری منظر کو دیکھ کر جاتا رہے گا۔ اور مریض کو دواؤں اور طبیب پر اعتماد نہ رہے گا۔ اس کے برعکس دواخانہ منظم طور پر سجا ہوا ہو تو مریض کا اعتماد بڑھے گا اور اس کی طبابت و تجارت میں بھی ترقی ہوگی۔

دواخانہ کے آلات

دواخانہ کے تمام آلات اور ساز و سامان ہر وقت صاف ستھرے رکھے جائیں جیسے ترازو اوزان، شیشے کے مرتبان۔ ڈھکنے چمچے۔ چھریاں وغیرہ۔

شکر و شہد کی وجہ سے دواؤں پر مکھیاں چونٹیاں جمع ہو جاتی ہیں اس لئے چمچے چھریاں وغیرہ کو استعمال کے بعد پانی سے دھو کر صاف ستھرے کپڑے سے خشک کر لیا جائے۔ کیونکہ دواخانہ کے حدود میں مکھیوں کا ہونا ایک شرمناک بات ہے۔ دواخانہ کے اندرونی حدود کے علاوہ اس کے بیرونی حدود یعنی قرب و جوار میں بھی صفائی و پاکیزگی کی ضرورت ہے۔ اس لیے دواخانہ کی جگہ منتخب کرتے وقت ماحول پر بھی نظر ڈالنی چاہئے۔

دواخانہ خود کافی ہوادار ہو جس میں روشنی کا وافر انتظام ہو تاکہ ہر چیز صاف دکھائی دے سکے۔ ناپ تول میں روشنی کی کمی سے غلطی واقع نہ ہونے پائے۔ نیز دواخانہ میں مریضوں کے بیٹھنے کے لیے کافی گنجائش ہونا چاہیئے۔

دواخانہ میں دواؤں کی ترکیب

دواخانہ کا کمرہ کشادہ ہونا چاہیئے۔ تاکہ مختلف دواؤں کو مختلف الماریوں میں سلیقے سے ترتیب دیا جا سکے۔ آج کل مختلف کانچ کی الماریاں دواؤں کے لئے بنائی گئی ہیں جن کے ذریعہ ہم دواخانہ کو بڑی خوبی سے آراستہ کر سکتے ہیں۔ چونکہ دواخانہ میں مفرد و مرکب دونوں دوائیں استعمال میں آسکتی ہیں اس لئے دواؤں کو ان کی شکل صورت کے لحاظ سے ترتیب دیا جائے۔ تو مناسب ہوگا۔ دواؤں کی ترتیب میں مندرجہ ذیل خصوصیات کا لحاظ کیا جائے تو بہتر ہے۔

مفرد ادویہ:۔ مفرد ادویہ کے لئے ایک خاص قسم کی لکڑی کی الماری بنانی چاہیئے جس کی اونچائی تقریباً ساڑھے چار فٹ۔ چوڑائی تقریباً چھ فٹ ہو اس میں مختلف لکڑی کے خانے بنائے گئے ہوں۔ اس الماری کی بالائی سطح میز کا کام دیتی ہو اس پر کاغذ رکھ کر دواساز بہ آسانی نسخوں کو ترتیب دے سکتا ہو۔ اس الماری میں مختلف صاف مفرد دوائیں بھر کر اس پر دواؤں کے نام خوش خط اور جلی حروف میں چسپاں کیے جانے چاہئیں۔ اس طرح جب طبیب صاحب کوئی جوشاندہ یا خیساندہ لکھے دواساز حسب ہدایت ان دواؤں کو آسانی سے نکال کر نسخہ باندھ کر دے سکتا ہے۔ الماری کے خانوں میں بھی دواؤں کو ترتیب سے بھر دینا چاہیے۔ جو دن رات استعمال میں آتی ہیں جیسے مصفیات خون کو ایک ہی طرف جمع دیں مثلاً شاہترہ۔ چرائتہ۔ سرپھوکہ۔ عناب ولایتی۔ ہلیلہ سیاہ صندل سرخ گل نیلوفر وغیرہ۔ اس طرح بعض دوائیں نزلہ زکام میں زیادہ طور پر استعمال ہیں۔ جیسے بہدانہ عناب۔ سپستاں وغیرہ کو ایک دوسرے کے قریب بھر دینا چاہیے نیز اس طرح گل بنفشہ مویز منقیٰ۔ بادیان مگاؤزبان بیخ کاسنی (جو نسخہ خلل شکم کے اجزا ہیں) ایک طرف بھر دیں۔

نیز ہر ایک الماری کے پاس ایک کمپونڈر کو متعین کیا جائے تو دواؤں کی تقسیم میں سہولت ہوگی۔

دوسری الماری میں صرف اطریفلات۔ معجونات۔ جوارشات رکھے جائیں۔ تیسری الماری میں صرف خمیرہ جات۔ تقویات مربات بھر دیے جائیں۔ چوتھی الماری میں صرف عرقیات۔ شربتیں۔ سکنجبین

وغیرہ رکھے گئے ہوں۔ پانچویں الماری میں قیمتی ادویات جیسے عنبر۔ مشک۔ زعفران۔ ورق طلا۔ مروارید یاقوت۔ زمرد جیسے جواہرات نیز مرکب قیمتی مرکب دوائیں جیسے دوالمسک معتدل۔ جواہر دار۔ خمیرہ مروارید۔ خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا۔ مفرح یاقوتی۔ خمیرہ گاؤزبان عنبری وغیرہ رکھے گئے ہوں یہ الماری ہمیشہ مقفل کرکے رکھنا چاہیے۔

چھٹی الماری میں صرف بیرونی طور پر استعمال کی جانے والی دوائیں۔ نیز سمّی دوائیں رکھنا چاہئیں۔ اس الماری کو بھی ہمیشہ مقفل رکھنا چاہیے اور صرف ضرورت کے وقت کھولنا چاہیے

ساتویں الماری میں صرف حبوب۔ اقراص۔ سفوف۔ نیز کشتہ جات رکھنا چاہئیں۔ جتنے بھی شیشے کی الماری رکھے گئے ہوں وہ بالکل صاف ستھرے ہوں۔ اور ہر ایک شیشی پر دوا کا نام چسپاں ہوں۔ اگر سمّی دوا ہو تو اس پر رنگین لیبل چسپاں ہو تاکہ غلطی سے کسی کو نقصان نہ پہنچ سکے۔ عرقیات کے لیے بڑے بڑے شیشے کے مرتبان مناسب ہوتے ہیں بعض وقت چھوٹی چھوٹی شیشیوں میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔ جن کو کارک سے مضبوطی سے بند کیا جاتا ہے۔ شربت وغیرہ کے لیے بھی صاف ستھرے شیشے ہونا چاہئیں۔ جو کارک سے مضبوطی کے ساتھ بند کر سکیں۔ نیز مربہ جات۔ معجونات۔ خمیرہ جات۔ لعوقات کے لیے چوڑے بڑے منہ کے ہم شکل مرتبان ہونے چاہیے۔ کشتہ جات کے لیے چھوٹے سیشان ہونا چاہیے۔

مختصر کہ تمام دواؤں کو سہولت کے لحاظ سے اور تقسیم میں آسانی کا خیال کرتے ہوئے دواؤں کو ترتیب دیں۔ اور دیکھنے والوں کو بھی بہت ہی خوبصورت نظر آئیں۔ جس سے دواخانہ کی رونق بڑھ جاتی ہے۔ ہر طبیب کو اپنے حسب خواہش و حالات کے تحت دواخانے کو سجانے کی کوشش کرنا چاہیے اور سب سے اہم چیز صفائی و پاکیزگی کا خیال رکھنا چاہیے۔

باب دہم

علم خصائص الادویہ

PHARMACOGNOSY

ادویہ (Drugs) خام ادویہ سے (Crude or Raw drugs)

مراد نباتی یا حیوانی ادویہ کی وہ تجارتی شکلیں ہیں جو بازار میں دستیاب ہوتی ہیں۔ جن کو مرکب ادویات کی تیاری میں استعمال کی جاتی ہیں۔ ان کی قدر و قیمت کم و بیش معین کیمیائی اجسام کی موجودگی پر منحصر ہے۔

جن کو اجزائے موثرہ یا اجزائے فعال (Active Constituents) یا (Active Principles) کہتے ہیں۔

یہ اجزاء پودے کے مختلف حصوں میں پائے جاتے ہیں۔ چنانچہ وہی خالص حصہ خام دوا کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ بعض اوقات یہ پودے کے تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں۔

ماخذ (Sources) کے لحاظ سے دواؤں کو چار حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے

(۱) نباتی (Herbs) (۲) حیوانی (Animal) (۳) معدنی Minerals

(۴) مصنوعی (Synthetics)

سب سے زیادہ دوائیں نباتی ہوتے ہیں۔ بعض دوائیں مصنوعی طور پر تیار کی جاتی ہیں جن کو تالیفی یا Synthetic کہتے ہیں۔ مسکن (Habitat) سے مراد پودہ یا حیوانی کی قدرتی سکونت گاہ یا مقام ہے۔ جہاں سے یہ دوا حاصل کی جاتی ہے۔ جس کو (Natural Source) بھی کہتے ہیں۔

فراہمی (Collection) کسی دوا کی مقبولیت یا اصلیت کچھ پیدائشی مقام اور موسم پر منحصر ہے۔ جبکہ وہ فراہم کی جاتی ہے۔ چنانچہ ریوند جب تک چھ سال کی نہ ہو بیکار ہوتی ہے۔ چینی ریوند ان ریوندوں سے قوی ہوتی ہے۔ جو کہ ترکی اور ہندوستان میں اگائی

جاتی ہیں۔ پرانی سنکونا کی چھال یا پوست بہ نسبت نئی پوست کے کونین کی زیادہ مقدار پر مشتمل ہوتی ہے۔

ادویہ کی ترکیب (Composition of drugs)

تمام ادویات اجزائے موثر یا (Active constituents) سے ایک معین ترکیب رکھتی ہیں۔ جو ان کے ناموں اور کیمیائی ضابطوں سے بخوبی ظاہر ہوتی ہیں۔ یہ ترکیب بہت ہی پیچیدہ ہوتی ہے۔ جن کو مختصر طور پر بیان کیا جا رہا ہے۔

الف۔ الکلائیڈز (Alkaloids) یہ اجزائے موثر نائٹروجنی جوہر ہیں جو زیادہ تر پودوں یا حیوانوں کی بافتوں میں بنتے ہیں۔ کبھی ان کو تالیفی طریقہ پر بھی تیار کیا جاتا ہے۔ جو حسب ذیل خواص رکھتے ہیں۔

(۱) یہ نائٹروجنی جوہر ہے۔

(۲) یہ امونیائی مرکبات ہیں (Ammonia Compounds (NH_3

(۳) یہ ترشوں کے ساتھ مل کر نمکیات (Salts) بناتے ہیں۔

(۴) یہ قلوی ہوتے ہیں اور سرخ لٹمس کاغذ کو نیلا کر دیتے ہیں۔

(۵) کونائیں (Coneine) نکوٹین۔ سپارٹین (Sparteine)

لوبلین (Lobeline) وغیرہ نکوٹین۔ سپارٹین (Startiom)

لوبلین (Lobeline) وغیرہ مائع الکلائیڈس تقریباً ہمیشہ صرف کاربن۔ ہائیڈروجن اور نائٹروجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

(۶) ٹھوس الکلائیڈز بے رنگ۔ قلمی ہوتے ہیں۔ اور آکسیجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

(۷) یہ پانی میں بمشکل اور الکوحل میں باآسانی حل پذیر ہوتے ہیں (Salts) نمکیات عموماً پانی میں حل پذیر ہوتے ہیں۔

(۸) کئی الکلائیڈز کے محلول سخت کڑوے ہوتے ہیں۔

یہ امر نوٹ کرنا چاہیے کہ لاطینی میں الکلائیڈوں کے نام کے پیچھے (ma) اور انگریزی میں ئین (ine) آتا ہے جیسے لاطینی ایٹروپینا (Atropina) انگریزی میں اٹروپین (Atropine) نباتی الکلائیڈ تقریباً تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں لیکن

بیجوں یا جڑوں میں سب سے زیادہ مقدار میں پائے جاتے ہیں خاص کر دو تخم پتیہ پودوں میں یعنی (Dicotyledons) میں

چند الکلائیڈس ادنی پودوں میں پائے جاتے ہیں مثلاً مسکرین (Muscarine) اور ارگوٹاکسین (Ergotoxine)

بعض پودوں میں بہت سے الکلائیڈ ہوتے ہیں مثلاً سنکونا میں۔ بعض میں ایک الکلائیڈ پودے کے ایک حصہ میں اور دوسرے اسی پودے کے دوسرے حصے میں پایا جاتا ہے۔

الکلائیڈ مصنوعی طور پر بھی تیار کئے جاتے ہیں مثلاً تھیوفلین (theophylline) سپرارینین (Suprarenine) دیگر مصنوعی الکلائیڈ۔

نقیضات (Incompatibles)

الف۔ قلویات جو کم حل پذیر الکلائیڈ کی ترسیب کر دیتی ہیں۔

ب۔ ٹینن (tannin) جو ناحل پذیر ٹینٹ بنا دیتا ہے۔

ج۔ آیوڈائیڈز (Iodides) اور برومائیڈز (Bromides) جو ناحل پذیر آیوڈائیڈ یا برومائیڈ یا دوسرے ملحمات یا (Salts) بنا دیتے ہیں۔

د۔ مرکیورک کلورائیڈ (Mercuric Chloride) جو ناحل پذیر دوہرا (Salts) نمک بنا دیتا ہے۔

ترشے (Acids)

ترشے ہائیڈروجن کے (Salts) ہیں۔ پودوں میں بے شمار نامیاتی ترشے پائے جاتے ہیں۔ خواہ غیر نامیاتی اساسوں مثلاً پوٹاسیم یا کیلسیم کے ساتھ مرکب کی حالت میں یا آزاد حالت میں ترشے اور ان کے (Salts) افعال الادویاتی طور پر نہایت ہی دلچسپ ہیں۔ ترشہ لیموں (Citric acid) ترشہ لوبان (Benzoic Acid) سیلی سیلک اسڈ اور معدنی ترشے برطانوی قرابادین کے چند ترشے ہیں۔

اساس (Base)

وہ اشیاء ہیں جو ترشوں کے ساتھ تعاون کرتی ہیں اور (Salts) بناتی ہیں

نمک (Salts) ترشوں اور اساسوں کے مرکبات ہیں۔

گلائکو سائیڈز (Glycosides)

بے رنگ قلمی ٹھوس ہیں جو پانی اور الکوحل میں حل پذیر ہیں۔ وہ آب پاشیدگی پر ایک ترجیح کن شکر میں اور ایک غیر شکری جز میں۔ بٹ جاتی ہیں جس کو ایگلوکون (Aglucone) کہتے ہیں۔ وہ پودوں میں پائے جاتے ہیں اور ترشوں اور بعض خمیروں کے ساتھ مل کر شکر آزاد کرتے ہیں۔ وہ تعدیلی یا کمزور طور پر ترشی ہوتے ہیں اور کاربن ہائیڈروجن اور آکسیجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

چند میں اس کے علاوہ نائٹروجن بھی ہوتے ہیں۔ اور ایک یا دو میں گندھک۔ پانی اور الکوحل میں ان کی حل پذیری بہت ہی مختلف ہوتی ہیں اور ایتھر میں بشتو نا حل پذیر ہوتے ہیں اور بعض طاقتوں از بریلے ہوتے ہیں۔ اور دوسرے تقریباً بے اثر ہوتے ہیں۔ ذائقہ تھوڑا کڑوا ہوتا ہے۔ سیلیسین Salicin ، اجلاپن (Jalapin) ، جیلیلین ، گلسرائیزن (Glycothizin) چند گلائکو سائیڈز میں گلوکو سائیڈز (Glucoside) کا اطلاق صرف ان گلائکو سائیڈوں پر کیا جاتا ہے۔ جن میں شکری جز گلوکوس ہوتا ہے۔

ٹینِنس (Tannins)

ایسی اشیاء جو بہت سے پودوں میں پائی جاتی ہیں خاص طور پر پتوں اور درختوں کے پوست میں، وہ غیر نائٹروجنی ہوتے ہیں۔ بعض گلائکو سائیڈ ہوتے ہیں۔ اور فینال (Phenol) مشتقات کا ایک گروہ بناتے ہیں۔ وہ الکوحل اور پانی میں حل پذیر ہوتے ہیں ان کا مزہ کسیلا ہوتا ہے۔ اور (Iron Salts) کے ساتھ مل کر وہ نیلا سیاہ یا سبز رنگ پیدا کرتے ہیں۔ نباتی الکلائیڈ تقریباً تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں لیکن بیجوں یا جڑوں میں سب سے زیادہ مقدار میں پائے جاتے ہیں۔ خاص کر دو بیج پتیا پودوں میں وغیرہ۔ وہ لیڈ اسٹیٹ (lead acetate) البومین اور الکلائیڈوں کے ذریعہ ترتیب ہو جاتے ہیں۔

سیپونین (Saponins)

یہ غیر نائیٹروجنی اشیاء ہیں۔ جو بالعموم گلائیکوسائیڈ ہوتی ہیں وہ تیلوں کو مستحلب کر دینے اور سرخ دموی خلیوں کو لیک (leak) کر دیتے ہیں۔ آب پاشیدگی پر وہ شکر اور ایک غیر شکری جز سیپوجینن مہیا کرتے ہیں۔ ان کا تعامل تعدیلی ہوتا ہے اور پانی کے ساتھ آمیز کرنے پر وہ جھاگ پیدا کرتے ہیں۔ سمی (Saopninen) کو سیپوٹاکزن (Sapotoxin) کہتے ہیں۔

انزیم یا خمیر (Enzymes or ferments)

یہ قیام نائل پذیر اجسام کی ایک جماعت ہے۔ جو کیمیائی تغیرات پیدا کرتے ہیں۔ لیکن بظاہر تعامل میں بالکل شرکت نہیں کرتے یا آخری حاصلات کا کوئی جز نہیں بناتے وہ ۶۰ درجہ سنٹی گریڈ کی تپش پر برباد ہو جاتے ہیں۔ خمیروں کی مثالیں یہ ہیں۔

لیکٹیس (lactose)

جو لیکٹوس کو گلوکوز اور گیلیکٹوس میں تبدیل کر دیتا ہے۔

مائروسن (Myrosin)

جو رائی کے بیج کے سنی گرن (Sinigrin) کو الائل ایسو تھیا یو سائینٹ میں تبدیل کر دیتا ہے۔ پیپسن (Pepsin)، ٹرپسن (Trypsin) وغیرہ۔

ہارمونس (Hormones)

بعض تخصیص یافتہ اشیاء میں جو نوعی تاثیرات رکھتی ہیں وہ ایڈرینالین، انسولین وغیرہ چند ہارمون ہیں جو وسیع طور پر استعمال ہوتے ہیں۔

مختلف قسم کے تیل (oils) طب میں امراض کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں۔ وہ ثابت (fixed) اور طیران پذیر (Volatile) ہوسکتے ہیں۔ ثابت تیل

چربیاں۔ روغن (Olein) مائع۔ پامیٹن (Palmatin) نیم ٹھوس اور اسیرٹن (Steamin) ٹھوس کا آمیزہ ہیں۔ جن کے ساتھ علاوہ ازیں دوسرے اجسام کی بھی ذرا سی مقدار ہوتی ہے۔ وہ نہ زیادہ ترجیحوں میں پلئے جاتے ہیں۔ اور خلیات کے اندر قطروں یا قلموں کی صورت میں ہوتے ہیں۔ وہ پانی میں ناحل پذیر الکوحل میں بمشکل حل پذیر ایتھر کلوروفارم، بنزل (Benzol) کاربن ڈائی سلفائیڈ اور تارپینٹین (Turpentine) میں قابل آزادانہ حل پذیر ہوتے ہیں۔ قلمون کے ساتھ مل کر وہ صابن اور گلیسرین بناتے ہیں مثلاً (Tashle Soap) جو زیتون کے تیل پر دجو عملاً خالص اولین ہے) سوڈیم ہائیڈروآکسائیڈ کے عمل سے بنتا ہے۔

چربیاں (Fats)

وہ ثابت تیل ہیں جو معمولی تپش پر ٹھوس رہتے ہیں۔ لیکن تیلوں سے ان بنیادی اجزاء کے اضافی تناسب میں مختلف ہیں چنانچہ چربیوں میں سرٹن اور پامیٹن زیادہ ہوتی ہیں جو ان کو ٹھوس یا نیم ٹھوس بنا دیتی ہیں اور تیلوں میں مائع اولین زیادہ ہوتی ہے۔

ثابت تیلوں کے خواص

وہ طیران ناپذیر ہیں۔ اسی لیے ان سے ایک مستقل چکنائی کا دھبہ رہ جاتا ہے۔

۲۔ ان کو کشید نہیں کیا جا سکتا ہے۔

۳۔ وہ اینچ کے اثر کے تحت تحلیل ہو کر سڑاندے ہو جاتے ہیں۔

۴۔ روغنیات خراش آور نہیں ہیں (سوائے روغن سلاطین کے)

۵۔ وہ تلیات کے ساتھ مل کر صابن بناتے ہیں۔

۶۔ چند تیل اور چربیاں حیوانی اصل کی ہیں۔ مثلاً مکھن ، شحم خیر نیر، شحم حواشی (Cod-liner oil) جس کی اکثریت نباتی اصل کی ہوتی ہے۔ جیسے بادام کا تیل۔ السی کا تیل۔ زیتون کا تیل۔ ارنڈی کا تیل۔ مسکہ وغیرہ۔

موم (Waxes)

چربیوں کی نسبت ان کا قوام سخت تر اور نقطۂ اماعت بلند تر ہوتا ہے۔ کلی کے ساتھ مل کر صابن نہیں بناتا۔

طیران پذیر تیل (Volatile oils)

چونکہ پودوں کی شناخت اکثر اوقات انہی تیلوں کی موجودگی کی باعث ہوتی ہے۔ اسی لیے ان کو "جوہری تیل" بھی کہا جاتا ہے۔ (Active Constituents) وہ کشید کے عمل کے ذریعے حاصل ہوتے ہیں۔ سوائے لیموں کے تیل کے۔ یہ تیل خاص طور پر پھلوں میں، پودوں کے پھولدار حصوں میں یا بیجوں اور پتوں میں پائے جاتے ہیں۔ ان کی خوشبو کی وجہ سے ان کی عطر سازی میں یا دواؤں کے بو اور مزہ کو دور کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ بالعموم وہ صاف اور بے رنگ مائع ہوتے ہیں بعض کا رنگ سبزی مائل ہوتا ہے تو جیسے کاجو۔ کباب چینی وغیرہ دارچینی کا رنگ زرد اور جب پرانا ہوتا ہے تو سرخی مائل بھورا ہوتا ہے۔

۱۔ وہ طیران پذیر ہوتے ہیں اور کشید کیے جا سکتے ہیں اور ان سے کوئی مستقل چکنائی کا دھبہ نہیں رہتا۔

۲۔ یہ تیلوں میں مل کر صابن نہیں بناتے۔

۳۔ وہ سرد اجنبی سے نہیں ہوتے البتہ روشنی اور ہوا کے تکثیف سے وہ رالدار ہو جانے کا رجحان رکھتے ہیں۔

۴۔ وہ پانی میں اتنے حل پذیر ہوتے ہیں کہ اس میں ان کا مزہ اور بو آجاتی ہے Stearoptene کی مثالیں کافور پودینہ کا ست (Menthol) اور اجوائین کا ست (Thymol) ہیں۔

گوند (Gums)

گوند ایسی کاربوہائیڈریٹ ہیں جو پانی میں پھول کر یا حل ہو کر لسوج چسپندہ (چپچپا) سیالات

بناتے ہیں۔ جس کو لعاب (Mucilage) کہتے ہیں۔ وہ پودوں کے تنوں یا شاخوں یا دونوں سے پیدا شدہ ارتشافات ہیں جو مندرجہ ذیل پر مشتمل ہیں۔

۱۔ عربین (Arabin) پانی میں حل پذیر مثلاً ببول کا گوند۔
۲۔ بیسورین (Bassorin) پانی میں جزوی طور پر حل پذیر مثلاً کتیرا۔
۳۔ سرامین (Cerasin) ناحل پذیر گوند ہیں۔
۴۔ پکیٹن (Pectin) بعض دوائی پودوں میں پائی جاتی ہیں اور یا نباتی جیلی (Vegetable Jelly) گوند سے مشابہ ہیں۔

بلسان (Balsams)

یہ روغنی رالیں یا رالیں جو حامض لوبان یا حامض دارچینی یا دونوں پر مشتمل ہیں۔ لوبان (Benzoin) بلسان پیرو ڈلو عنبر مائع (Prepared Storax) برطانوی قرابادین کے بلسانات ہیں

رالیں (Resins)

ٹھوس بھوٹک۔ ناطیران پذیر پیچیدہ اشیاء ہیں۔ جو طیران پذیر تیلوں کی تکسید سے ماخوذ ہیں۔ وہ خلیات اور الکوحل میں حل پذیر اور پانی میں ناحل پذیر ہیں۔ جب وہ طیران پذیر تیلوں میں حل شدہ پائی جائیں تو ان کو روغنی رالیں (Oleoresins) کہتے ہیں۔ بعض اوقات وہ گوندوں اور طیران پذیر تیلوں کے ساتھ امتزاج کی حالت میں پائی جاتی ہیں۔ ان کو صمغ رالیں (Gum resins) کہتے ہیں۔ جب یہ پانی کے ساتھ آمیز کی جائیں تو یہ مستحلبات نباتی ہیں۔

اشق (Ammoniacum) اور ہینگ صمغ رالوں کی مثالیں ہیں۔

نوٹ۔ کسی دوا میں جان بوجھ کر یا غفلت سے دوسری اشیاء کو ملا دینا تغشیش (Adulteration) کہلاتا ہے۔ تمام قیمتی دواؤں میں یہ شکایت کی جاتی ہیں۔

ادویہ کا جمع کرنا اوران کا تحفظ Collection & Preservation of drugs

دوا خواہ معدنی ہو یا حیوانی ہر جگہ وہ پیدا نہیں ہوتی اگر متعدد مقامات میں پیدا ہوتی ہے تو اجزاء موثرہ کے لحاظ سے ہر جگہ کی دوا یکساں نہیں ہوتی۔ اس لیے متقدمین نے یہ ہدایت کی ہے کہ جن ممالک اور مقامات کی دوائیں تجربہ سے بہتر اور قوی ثابت ہوں اور مشہور رہوں انہیں ان ممالک سے بہتر موسم میں حاصل کریں جبکہ وہ نشو ونما کی مدکمال کو پہنچ چکی ہوں۔ جیسے گل بنفشہ کشمیری۔ زعفران کشمیری۔ عناب ولایتی۔ تنب ہندی رھنگ۔ لاجورد کاشغری۔ فیروزہ نیشاپوری۔ چائے۔ خطائی۔ مشک تبتی ونیپالی۔ سقمونیائے انطاکی۔ سنائے مکی۔ صمغ عربی۔ افیون ہندی۔ افیون مصری۔ ریوند چینی۔ ریوند ترکی۔ ریوند ہندی۔ کافور قیصوری وغیرہ۔ اس طرح بہت سی دوائیں اپنے اپنے مولد اور نسبت کی طرف منسوب ہیں۔ جہاں یہ نسبتاً بہتر پیدا ہوتی ہیں۔ چنانچہ ریوند چینی۔ ریوند چینی ہندی اور ترکی سے بہتر ہوتا ہے۔ افیون مصری ہندی سے قوی ہوتا ہے۔

کسی دوا کے بہتر ہونے کا ایک عام اور کلی علامت یہ ہے کہ اس دوا کی بو۔ رنگ۔ مزہ اور دیگر تمام ظاہری خواص بدرجہ اس میں پائی جاتی ہیں اور موجود ہوں اور بیرونی کسوٹ اور آمیزش سے قطعاً مبرا ہوں۔

درخت، پودے، جڑی بوٹیاں چھوٹی عمر کی بہتر ہوتی ہیں یا بڑی عمر کی؟

مطلب یا اجزاء موثرہ ادویہ Active Constituents ان ادویہ میں زیادہ ہوتے ہیں جو کم عمر کے پودوں سے حاصل کیے جاتے ہیں یا زیادہ عمر کے پودوں میں؟

اس کا جواب یہ ہے کہ سوائے تجربہ کے اس کے لیے کوئی قانون کلی نہیں بنایا جاسکتا بعض پودے چھوٹی عمر زیادہ موثر ہوتے ہیں اور بعض اس کے برعکس بڑی عمروں میں۔ مثلاً ریوند چینی کا درخت چھ سال میں بالغ اور قابل استعمال ہوتا ہے۔ بعض اوقات چھوٹی عمر کی کونپلیں ننھی پتیاں اور چھوٹی چھوٹی بندکلیاں مستعمل ہیں بعض اوقات بڑی پتیاں جو مدکمال کو پہنچ چکی ہوں اور اچھی طرح کھلے ہوئے ہوں۔

بعض اوقات کچے یا نیم پختہ پھلوں کو توڑ لیتے ہیں اور بعض اوقات انہیں پختہ ہونے دیتے ہیں مثلاً کچے آم اور پختہ آم ۔ کچے آم لو رکی حالت میں اور پختہ آم مقوی مسس بدن میں مستعمل ہیں۔

اوقات ادویہ محصلہ (Time of Collection)

پھول اور پتے (flowers and leaves)

پھلوں اور پتوں کو ان کے درختوں سے اس وقت توڑا جاتا ہے۔ جبکہ یہ حد کمال کو پہنچ جاتے ہیں۔ لیکن رنگ و بو شکل بدلنے یا مرجھانے اور گرنے سے پہلے۔ پھر اس کو سایہ میں گرد و غبار اور نمی سے بچا کر بہ احتیاط سکھاتے ہیں۔ لیکن بعض دوائیں ایسی بھی ہیں کہ دھوپ میں سکھانے سے ان کی قوت میں کمی نہیں ہوتی جیسے تخم وغیرہ۔

تخم اور پھل (fruits and seeds)

اکثر تخم اور پھلوں کو اس وقت جمع کرتے ہیں۔ جبکہ اس کے درخت کے پتے مرجھانے لگتے ہیں اور وہ پورے طور پر پختہ ہو جاتے ہیں۔ بشرطیکہ اس پھل کے سڑ جانے کا وقت نہ آیا ہو۔ اور وہ درخت سے ٹوٹ کر خود بخود نہ گر گئے ہوں۔ اور پھر ان میں سے جو سکھانے کے قابل ہوتے ہیں ان کو پھولوں اور پتوں کی طرح بہ احتیاط تمام سکھا لیتے ہیں۔

جڑ (Roots)

جڑوں کو اکثر اوقات سردیوں کے موسم میں خریف کے اواخر میں پھول لگنے سے پہلے حاصل کرتے ہیں۔ اور کاٹ کر خشک کر لیتے ہیں۔

شاخ اور چھال Branches and Barks

شاخوں اور چھالوں کو درختوں سے اس زمانے میں چھیلتے ہیں جبکہ وہ جوان ہوں لیکن مرجھائے ہوئے خشک اور بڈھے۔ کبڑے نہ ہو گئے ہوں اور بہار کا موسم ہو۔ لیکن جھاڑیوں سے اکثر اوقات موسم خزاں میں چھالیں اتارا کرتے ہیں۔

حشائش بوٹیاں (Herbs)

بوٹیوں کو اس وقت جمع کر کے خشک کیا جاتا ہے جبکہ وہ پورے طور پر تر و تازہ ہوں۔ اور اپنی جوانی اور نشو و نما کے کمال کو پہنچ چکی ہوں۔

صمغ (Gums)

صموغ یعنی گوندوں کو درختوں سے اس وقت حاصل کیا جاتا ہے جبکہ پھول گرنے لگتے ہیں۔ صبح کے وقت طلوع آفتاب سے پہلے یا شام کے وقت غروب آفتاب کے وقت اور قبل اس کے کہ وہ ریزہ ریزہ ہو کر خود بخود درختوں سے گرنے لگے حاصل کیا جاتا ہے۔

حیوانی ادویہ (Animals)

ایسے حیوانات سے حاصل کرنا چاہیئے جو جوان تندرست فربہ اور کامل الخلقت (جن کے تمام اعضاء ٹھیک ہوں) لیکن یہ اصول بھی کبھی غلط ہو جاتا ہے۔ بعض اوقات بوڑھے مرغ کو انتخاب کیا جاتا ہے۔ اس کا شوربہ پلایا جاتا ہے۔ اسی طرح مرغ کے چوزوں اور چھوٹی عمر کے بکروں بھیڑوں اور دوسرے حیوانات کے گوشت بہتر اور سریع الہضم ہوتے ہیں۔

ادویہ کا تحفظ (Preservation)

ادویہ کو مارکٹ روانہ کرنے یا محفوظ رکھنے سے پہلے اچھی طرح خشک کر لیا جاتا ہے۔ خصوصاً خام ادویہ کو ایسے کمروں میں رکھا جاتا ہے۔ جہاں کی تپش ۵۰ سنٹی گریڈ سے کم ہو۔ کیونکہ زیادہ رطوبت اجزاء موثرہ کو متاثر کرتی ہے۔

روم فمی گیشن (Room fumigation)

ایک بہترین طریقہ ہے جس سے (Insects) کیڑوں سے بچایا جا سکتا ہے۔ معمولی مقدار کی دوائیں محفوظ ڈھکن والی ٹین کے برتنوں میں رکھا جاتا ہے اور وقتاً فوقتاً کلوروفارم کے چند قطرے ان برتنوں میں ٹپکاتے رہتے ہیں تاکہ جراثیم پیدا نہ ہوں۔

۱۔ کافور۔ ست پودینہ۔ ست اجوائین جیسی خوشبودار دواؤں کو جن کی بودار اجزاء برابر صعود کرتے ہیں۔ ہوا کی گزر سے محفوظ رکھنا چاہیئے۔

۲۔ پودینہ سنبل الطب۔ گل سرخ۔ جیسی خوشبودار بوٹیوں اور پھلوں کو بھی ہوا سے محفوظ ڈھکنے دار ڈبوں میں بند رکھنا چاہیے ورنہ جیسے جیسے ان کی بو اڑتی رہے گی ویسے ویسے ان کی قوت گھٹتی چلی جائے گی۔

۳۔ حجریات۔ نمکیات۔ سمی ادویات اور مشک عنبر اور زعفران وغیرہ کانچ کے محفوظ ڈھکن دار برتنوں میں رکھنا چاہیے۔ اور ان برتنوں کو معتدل آب و ہوا میں رکھنا چاہیئے۔

۴۔ ایسے ادویات جو چربی اور تیل پر مشتمل ہوں ان کو چینی کے مرتبانوں میں رکھنا چاہیے۔

۵۔ نباتی ادویہ کو مہینے میں دو مرتبہ برتنوں سے نکال کر تھوڑی دیر ہوا میں پھیلائے رکھنا چاہیے تاکہ نمی وغیرہ باقی نہ رہے۔

۶۔ بعض اوقات نباتی ادویات میں گھن کی سی کیفیت پیدا ہو جاتی ہے۔

۷۔ خوشبودار ادویات بھی جب ان کی خوشبو قائم رہے قابل استعمال رہتی ہیں۔ عنبر اور مشک وغیرہ میں خوشبو کے سوائے قدرتی طور پر ایک مخفی رطوبت ہوتی ہے۔ جس کا اندازہ ماہر ہی کر سکتا ہے اگر وہ رطوبت فنا ہو جائے تو ایک کا استعمال بھی بیکار ہے۔

۸۔ کپڑے اور ٹاٹ کے تھیلوں میں ادویات کو رکھنے سے روز بروز ان کی قوتیں گھٹتی چلی جاتی ہیں۔ علی الخصوص بودار ادویہ جن کے اندر لطیف اجزاء پائے جاتے ہیں کیونکہ ان کے بودار اجزاء موثرہ کپڑے اور ٹاٹ کے مسامات اور چھیدوں سے برابر ضائع ہوتے رہتے ہیں اور ہوا کی رطوبت اور نمی ان میں ہمیشہ پہنچتی رہتی ہیں۔

ادویہ کی عمریں (life of drugs)

بعض ادوائیں بہت آسانی کے ساتھ اپنے ماحول سے (مثلاً ہوا، پانی رطوبت۔ بخارات گرمی و روشنی وغیرہ) سے متاثر ہو جاتی ہیں اور اپنی ترکیب کو بدل دیتی ہیں اور بعض چیزیں بہت کم بہ دشوار اسباب ماحول سے متاثر ہوا کرتی ہیں۔ اس لحاظ سے مزاج ادویہ کو ڈھیلا اور کمزور اور مستحکم کیا جاتا ہے۔ اس لحاظ سے ادویہ کی عمریں کم و بیش ہوتی ہیں۔ حقیقت یہ ہے کہ ادویہ کی عمر کا دار و مدار اس بات پر ہے کہ وہ دوا کس ماحول میں رکھی

گئی ہے۔ یعنی ان چیزوں سے بچایا گیا ہے جو اس کے بگاڑنے اور فاسد کرنے میں مددگار ہوتے ہیں۔

اجزاء لحمیہ اور وہ اجزاء جو گوشت کی طرح حیوانی ہوں معمولی فضا میں بہت جلد سڑ جاتے ہیں۔ ان کو محدود کرنا مشکل ہے۔

برف میں دبانا۔ نمک ملا کر خشک کر دینا۔ بریان کر کے شہد کے قوام میں ڈال دینا ہوا کی گذر سے بچانا یہ چند مثالیں ہیں جو عمل تعفن کو باز رکھتی ہیں یا روک دیتی ہیں۔

کلی اصول یہ ہے کہ جب تک ان ادویات کے ظاہری صفات۔ رنگ۔ بو۔ مزہ۔ شکل وصورت۔ وزن۔ صفائی وغیرہ قائم ہیں۔ اس وقت تک سمجھنا چاہیے کہ ابھی وہ دوا زندہ ہے اس کی عمر باقی ہے۔ اس کی ترکیبی نسبت قائم ہیں۔ خواہ وہ معدنی ہوں نباتی یا حیوانی مثلاً مشک۔ زعفران عنبر جیسی چیزوں میں ان کی مخصوص بو تیزی کے ساتھ جب تک قائم ہیں اس وقت سمجھنا چاہیے کہ ان کے افعال و تاثرات میں کمی نہیں آئی ہے۔ جب ان کی بو نسبتاً ضعیف ہوئی ہو تو باور کرنا چاہیے کہ اسی تناسب سے ان کے قوی کمزور ہو چکے ہیں۔

یہی حال ان ادویہ کا ہے۔ جن کے جوہر افعال کڑوے۔ کسیلے۔ میٹھے کھٹے یا دوسرے مزہ کے حامل ہیں (Sources) ماخذ کے لحاظ سے ادویہ کی تین قسمیں ہیں۔

۱۔ معدنی (Minerals) ۲۔ نباتی (Herbel) ۳۔ حیوانی (Animal)

معدنی

احجار (پتھر) معدنی ادویہ میں سے بہت سے پتھر مثلاً ہیرا (الماس)، یاقوت۔ زمرد لعل مرمر۔ سنگ موسی وغیرہ معمولی فضا بہت کم متاثر ہوتے ہیں۔ اس وجہ سے ان کی عمریں دراز ہوتی ہیں کوئی خاص تجدید نہیں ہے۔

فلزات (دھاتیں) (Metels)

معدنی ادویہ میں سے فلزات کی عمریں کم و بیش ہیں۔ بعض دھاتیں فضا کی ہوا اور رطوبت سے کم متاثر ہوتی ہیں۔ مثلاً سونا۔ چاندی۔ جست۔ تانبہ۔ سیسہ اور بعض زیادہ مثلاً لوہا۔ اگر ان دھاتوں کو پانی اور مٹی کے اندر دفن کر دیا جائے تو فساد کی رفتار میں حسب تناسب تیزی پیدا ہو جاتی ہے۔ صرف سونا ہوا پانی اور مٹی سے متاثر نہیں ہوتا۔

زنگار

کی قوت ایک سال کے بعد گھٹنی شروع ہوتی ہیں

سفیدہ (Borex)

اس کی قوت چھ سال تک رہتی ہے۔

مردار سنگ (Lead oxides) الفلیما

توتیا (Copper Sulphate) کی قوت سالہا سے دراز تک باقی رہتی ہے۔

فادزہر معدنی (زہر مرہ خطائی) جو خوش رنگ چکنا اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اس کی قوت مدت دراز تک قائم رہتی ہے۔

مروارید (موتی)

موتی کی عمر مذکورہ ادویہ سے کم ہے۔ اس کی آب وتاب اور صفائی باقی رہتی ہے۔ مجربات اور ارضیات کو پسی ہوئی حالت میں جب دیر تک رکھتے رہتے ہیں تو ان کی قوتیں بتدریج ضعف اور باطل ہو جاتی ہیں مندرجہ ذیل ادویہ نباتیہ کی گیارہ قسمیں ہیں۔ جن کی مختلف عمریں ہوتی ہیں۔

۱۔ صمغیات (Gums) مثلاً گوند ببول۔ کتیرا۔ اشق۔ جاوشیر۔ لک (لاک) دم الاخوین وغیرہ ان کی قوتیں تقریباً تین سال تک باقی رہتی ہیں۔

۲۔ عصارات (Extracts) اس سے مراد خشک عصارات ہیں جیسے اقاقیا۔ رسوت۔ کھتہ وغیرہ ان کی تخمینی عمریں صمغیات سے کم ہیں۔

۳۔ ازہار و فتاح (بند کلیاں اور کھلے ہوئے پھول)

Buds and flowers

کلیاں اور پھول مثلاً گل بنفشہ۔ گل نیلوفر۔ گل سرخ۔ گل گاؤزبان۔ اذخر۔ قرنفل۔ پتیاں مثلاً برگ سنائے مکی۔ برگ گاؤزبان سانج ہندی۔ برگ سورا۔ برسیاوشان وغیرہ کی

عمریں ایک سال سے دو سال تک باقی رہتی ہیں۔

ادہان (روغن) (Oils)

مثلاً روغن زیتون۔ روغن بالسان۔ روغن بہروزہ۔ ان میں جو روغن بار د رطب ہیں۔ جلد حتیٰ کہ دو تین ہفتے میں خراب ہوتے ہیں۔ جو حار رطب ہیں وہ ایک سال سے دو سال تک رہتے ہیں۔ روغن بالسان کی قوت مدت تک قائم رہتی ہے۔ جتنا پرانا ہوتا ہے اتنا ہی بہتر کہلاتا ہے۔ روغن کافور۔ روغن زیتون۔ روغن اصغر کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔

البان (نباتات کے دودھ) (latex)

وہ دوائیں جو دودھ کی قسم سے ہیں یعنی (Milky consistency) ہیں سقمونیا۔ فرفیون۔ افیون وغیرہ ان کی عمریں مختلف ہوتی ہیں۔

سقمونیا کی قوت ۳۰ سال تک، فرفیون کی چالیس سال تک اور افیون کی پچاس سال تک اس کے بعد بتدریج قوی ضعیف ہوتی جاتی ہیں۔

اوراق (پتے) (leaves)

ایک سال سے دو سال تک کی عمر ہوتی ہیں۔

اثمار (پھل)

مثلاً عناب، سپستان۔ حب بلسان۔ مازو۔ بلوط۔ آلو بخارہ۔ آلو بالو۔ سیب۔ بہی۔ انار۔ بادام۔ اخروٹ۔ جائفل۔ الائچی۔ فلفل۔ آملہ۔ ہلیلہ۔ بلیلہ وغیرہ ان میں سے جو چیزیں کثیر الدہن (زیادہ روغنی) ہیں، مثلاً اخروٹ۔ بادام۔ پستہ۔ چلغوزہ۔ ناریل وغیرہ ان کی قوتیں ایک سال تک باقی رہتی ہیں۔ بشرطیکہ اپنے چھلکوں کے اندر بند ہوں۔ ورنہ ایک ہفتہ میں خراب ہوتے ہیں۔

بزور (تخم) (Seeds)

مثلاً بادام۔ زیرہ۔ تخم کاسنی۔ تخم کشنیز۔ تخم کاہو۔ تخم کدو۔ خشخاس۔ کنجد۔ تخم جنار۔ تخم خربوزہ۔

تخم تربوزہ۔ ان میں سے جن چیزوں میں روغنی اجزاء نسبتاً کم ہیں۔ مثلاً ستی، بالو، رائی وغیرہ ان کی قوتیں دو سے تین سال تک اور جن میں روغنی اجزاء زیادہ ہیں مثلاً کنجد، تخم کدو۔ تخم خشخاش وغیرہ ان کی عمریں ان سے کم ہیں۔

اغصان (شاخیں) (Branches)

شاخیں۔ جڑیں و چھال جیسے قسط، زراوند، وج ترکی، درونج عقربی، زرد چوب (ہلدی) دار چینی، حریق (رائی) جیسی ان کی قوتیں اس سال تک اور ان سے زیادہ باقی رہتی ہیں۔ لیکن جو بعض چوب چینی، زنجبیل (سونٹھ)، زرنباد، نرکچور، زراوند، بہمن، تقابل مصری وغیرہ کی طرح اس قسم کی ہیں۔ جن میں جلد گھن لگ جاتی ہیں۔ ان کی قوتیں جلد ضعیف یا باطل ہو جاتی ہیں۔

۱۰۔ اصول و لحا (جڑیں اور درخت کی ڈاڑھیاں) اور

۱۱۔ قشور (پوست اور چھالیں۔ گیارہ قسمیں ہوئیں۔)

ادویہ حیوانیہ

مثلاً چربیاں جانوروں کے پتے۔ پنیر مایہ، سنگھ، جانوروں کے کھر، ناخن، گوبر، بینگھیاں اور خون وغیرہ ادویہ حیوانیہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔ چربی کو نمک ملا کر رکھنے سے ایک سال تک قوت باقی رہتی ہے۔

انفحہ (پنیر مایہ)

اس کی قوت ایک سال سے دو سال تک رہتی ہے۔ جانوروں کے سنگھ، کھر، ناخن، وغیرہ کی قوت چند سال تک رہتی ہے۔ جند بید ستر کی قوت دس سال تک قائم رہتی ہے۔ مشک اور عنبر کی قوت ان کی خوشبو باقی رہنے تک رہتی ہیں۔

گائے روغن (گاؤ روغن) کی قوت اس کی رطوبت اور اس کی مخصوص رنگ باقی رہنے تک رہتی ہے اور جب زردی میں فرق آتا ہے۔ استعمال کے قابل نہیں رہتی ہے۔

ان ممالک کی فہرست جہاں سے خصوصاً حسب ذیل یونانی ادویہ پائے جاتے ہیں

۱۔ افغانستان

ہنگ۔ انجیر زرد۔ شکر تیغال۔ مغز پستہ۔ بادام۔ عناب ولایتی۔ عقیق۔ منقی کشمش وغیرہ۔

۲۔ امریکہ

کافور۔ جند بید ستر۔ عشبہ۔ مغربی۔ جلاپا۔

۳۔ سعودیہ عربیہ

ایلوہ۔ عود غرقی۔ سرکی۔ عود بلسان۔ سنائے مکی۔ بسد۔ عنبر۔ صمغ عربی۔ صدف صادق۔
اسطوخودوس۔ حب الفار۔ ریگ ماہی

۴۔ برما

نیلم۔ پوکھراج ریاقوت ایشب۔

۵۔ سیلون

عنبر۔ صدف صادق۔ مروارید۔ دارچینی

۶۔ چین

کافور۔ عشبہ مغربی۔ ست پودینہ۔ ریوند چینی۔ چوب چینی۔ خولنجان۔ دارچینی

۷۔ انگلینڈ

نوشادر تلمی۔ سقمونیہ ولایتی۔ جلاپا۔ سریشم ماہی

۸۔ فرانس

عاقرقرحا۔ سرمہ سیاہ۔ ست پودینہ۔ بوزیدان۔

۹۔ جرمنی

جند بید ستر۔ ست اجوائین۔ کہربہ۔

۱۰۔ یونان، مصطگی رومی

۱۱۔ ہانگ کانگ

دارچینی۔ کباب چینی۔ جائفل۔ جوتری۔ بیپلی کلاں۔ ریوند چینی۔

۱۲- اٹلی

ہڑتال درقی۔ سہاگہ خام۔ شاخ مرجان۔ رب السوس۔ حجر الیہود۔ پارہ۔ بادام تلخ۔ کہروبہ
روغن زیتون۔ شیرخشت

۱۳- جاوا

لوبان۔

۱۴- ماسکو

فرفیون۔

۱۵- نیپال

جدوار خطائی۔ درونج عقربی۔ زہر مہرہ خطائی۔ مشک۔ بال چھڑ۔ لفاح۔ فستق۔ ریوند چینی۔ عقیق یشب

۱۶- دوحہ (قطر)

ساری دنیا میں دوحہ کا بازار مروارید کے لیے مشہور ہے یعنی دنیا میں دوحہ کو مروارید کا
مارکیٹ مانا جاتا ہے۔

۱۷- پاکستان

شقاقل مصری۔ زیرہ سیاہ۔ باؤ پڑنگ۔ انجیر زرد۔ اصل السوس۔ پوست بیرون پستہ۔
مغز پستہ۔ بہی دانہ۔ مویز۔ حب الآس۔ مقل۔ نمک لاہوری، حب الغار، زرشک۔ ترنجبین۔ طباشیر
سلاجیت۔ کھار فارسی۔ سورنجان شیریں، عود صلیب

۱۸- ایران

برنجاسف۔ سرمہ اسفانی۔ فدشک۔ گل گاؤزبان۔ برگ گاؤزبان۔ تخم گاؤزبان۔ تودری
سرخ۔ سرنجان شیریں۔ زعفران۔ ترنجبین۔ اجوائین خراسانی۔ تودری سفید۔ زدتائے خشک۔ تخم
فرنجمشک۔ ثعلب مصری۔ افیون۔ غاریقون۔ گل سرخ۔ بہمن سرخ۔ خاکسی۔ بورہ ارمنی۔ مجھ ایرانی۔ تودری زرد
شنگرف۔ بازو سبز۔ گل غافث

۱۹- سنگاپور ــ سرمہ۔ لوبان
۲۰- اسپین ــ زعفران
۲۱- زنجبار ــ لونگ
۲۲- عدن ــ دم الاخوین
۲۳- انڈونیشیا۔ کباب چینی، پیپلی
۲۴- مراکش ــ عاقرقرحا
۲۵- سسلی ــ نارجیل دریائی
۲۶- مالدیپ ــ شاخ مرجان
۲۷- مڈغاسکر ــ لونگ
۲۸- بلجیم ــ عشبہ مغربی
۲۹- عراق ــ مروارید۔ سنگ یشب۔ کھجور

اصطلاحات بہ لحاظ اردو حروف تہجی

الف

Mica	ابرک
Silk	ابریشم
Ingredients	اجزا
Tracly spermum amm Linn.	اجوائن دیسی
To burned	احراق
Animal drugs	ادویہ حیوانی
Mineral drugs	ادویہ معدنی
Washed drugs	ادویہ مغسول
Herbel drugs	ادویہ نباتی
Melting	اذابت
Removal of froth	ارغا (جھاگ اتارنا)
Removal of the colour	ازالہ لون
Pharmacology	افعال ادویہ
Papaver somniferum Linn (Opium)	افیون
Tablets	اقراص (و.قرص)
Salt preparing	اقلاء (قلی یا کھار نکالنا)
Alcohal	الکحل (شراب
Astragals sarcacola Dymock	انزروت

ب

ببول کا گوند (صمغ عربی)	Gum accacia
برد (برادہ کرنا)	Pulverising
بدرقہ	Vehicle
برتن	Vessel-container
بریاں کرنا	To parching
بصرہ بستہ ۔ (پوٹلی باندھ کر)	To tie in a fine cloth
بھگویا ہوا	Soaked
بیش (بچھناک)	Aconitum napellus Linn (Aconite)

پ

پارہ	Mercury
پاشیدہ (چھڑکا ہوا)	Sprinkled
پوست بیضہ مرغ	Shell of chieken eggs
پھپھوند	Fungus
پھٹکری	Alumen (Alum)
پیسنا (سحق)	Grinding

ت

تبخیر	Evaporation
تبلور (رفلمی بنانا)	Crysteillisation
تجفیف	Drying
تحلیل کرنا	To dissolve
تحمیص (بھوننا)	Torrefaction
تشویہ	Roasting
تخمیر	Fermentation
تدبیر ادویہ	Purification of drugs
تدخین (دھواں بنانا)	Fumigation

Oiling	تدہین (چرب کرنا)
Granulation	تحبیب
Precipitation	ترسیب
Percolation	ترشیح
Cleaning	تصفیہ
Sublimation	تصعید
Seiving	تصویل

ج

Corton tiglium Linn	جمال گوٹہ
Castoreum	جند بیدستر
Decoction	جوشاندہ
Boiling	جوش دینا

چ

Cassia absus Linn	چاکسو
Lime washed	چونہ مغسول
Four seeds	چہار تخم (کنوچہ، ریحاں، بارتنگ اور اسپغول کے تخم)
Four Kurnels	چہار مغز (خربوزہ، تربوز، ککڑی اور کدو کا مغز)
Filter	چھاننا
Seive	چھلنی
Porcelain mortor	چینی کا کھرل

ح

Pill	حب (گولی)
Disintegrate	حل ہونا
Emulsion	حلیب
Tampon	حمول

خ

خیساندہ (نقیع)	Infusion

د

دق ورض	Crushing Pounding
دواء	Drug

ڈ

ڈوبنا	To immerse

ذ

ذرور (چھڑکنا)	Sprinkling (powder)

ر

رابطات	Binding materials
رال سفید	Shorea robustagaern (Resin)
رسوت	Berberis arislata DC.
رطوبت	Moisture
روغن کی تہہ چڑھانا	Oil coating

ز

زعفران	Crocus satives Linn (Saffron)
زیرہ سیاہ	Caram cavri Linn
زہرہتی	Pitta (Embrya)

س

ست لوبان	Sodium Benzoit
ست لیموں	Citric acid
سحق	Pounding
سرکہ	Vinegar
سرمہ	Antimony

English	اردو
Snuff	سعوط
Tooth powder	سنون
Toxic drugs	سمی ادویہ
Detoxication	سمیت کو دور کرنا
Powder	سفوف
Grinding machine	سفوف بنانے کی مشین
Arsen ic	سنکھیا (سم الفار)
Earthen Pots	سینک (کوزہ)
	ش
Syrup	شربت
Sugar coating	شکر کی تہہ چڑھانا
Cinnabar	شنگرف
Potassium Nitrate	شورہ قلمی
Suppository	شیاف
	ص
Washed Aloves	صبر مغسول
Pharmacognosy	صفات الادویہ
	ض
Paste	ضماد
	ط
Decoction	طبیخ
Liniment	طلاء
Process	طریقہ
	ع
Extract	عصارہ

Squeezing	عصر
Sneezing Powder	عطوس
Materia Medica	علم الادویہ
Galenical Pharmacy	علم میدلہ (فن دواسازی)
Therapeutics	علم العلاج
Toxicology	علم السموم

غ

Face Powder	غازہ
Dry washing	غسل ادویہ
Clay washing	غسل اطیان
Til oil washing	غسل شیرج

ف

Bougie	فتیلہ
Vaginal Suppoitory	فرزجہ
Fruit juice	فواکہ

ق

Natural State	قدرتی حالت میں
Tablet	قرص
Drops	قطور
Consistency	قوام
Precious stones	قیمتی جواہرات

ک

Comphor	کافور
Pressing	کبوس
Collyrium	کحل
Clay pot, Disc	کوزہ

English	Urdu
Charcoal	کوئلہ
Open disc	کھلا برتن
Earth worm	کیچوئے

گ

English	Urdu
Viscous Liquid	گاڑھا محلول
Pill	گولی
Cow-dung cake	گائے کے گوبر کی اوپلی

ل

English	Urdu
Mucilagenoes Drugs	لعاب دار دوائیں
Strong Perfume	لخلخہ
Washed Cocus Locca	لک مغسول
Paste (Semi solid)	لبدی
Mucilage	لعاب

م

English	Urdu
Solution	محلول
Preservation	محفوظ کرنا
Purified Drugs	مدبر ادویہ
Litherg	مردار سنگ
Uniformed Size	مساوی الحجم
Musk	مشک
(Mastich) Pistacia Lentiscum	مصطگی رومی
Cleaning Process	مصفی کرنے کا طریقہ
Sieved	مغربل
Exhilarant	مفرح
Commipharamukul (Mukul)	مقل

موٹا سفوف	Coarse Powder
موم مغسول	Washed Wax

ن

نشاستہ	Starch
نقوع (خیساندہ)	Infusion
نیچے کا کوزہ	Lower Disc
نیم کوفتہ	Half Crushing
نیم منجمد	Semi solid

و

ورق نقرہ	Silver leaves
ورق طلاء	Gold leaves

کھرل کی قسمیں

شکل نمبر (3)

شکل نمبر (4)

نل بھبکہ

گنبد نما سرپوش

نیچہ دنل

دیگ

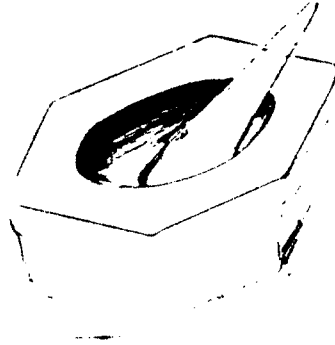
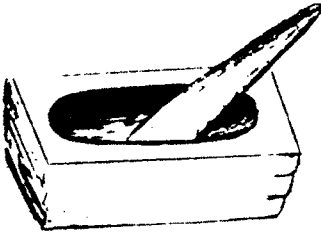
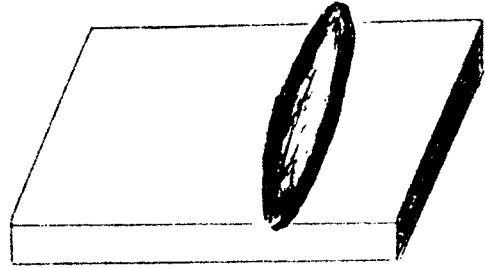
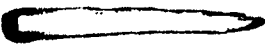
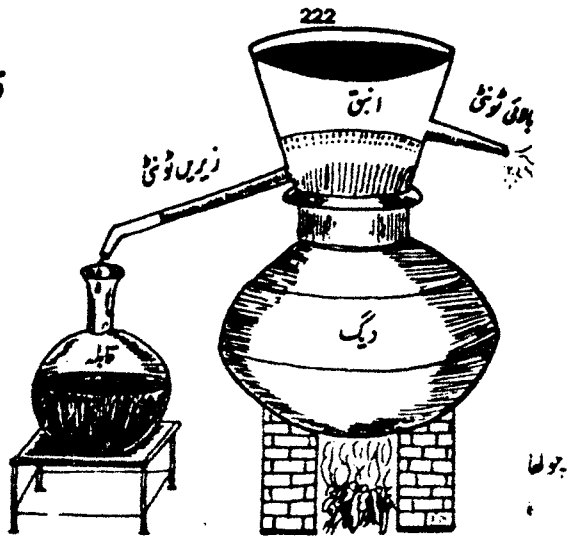
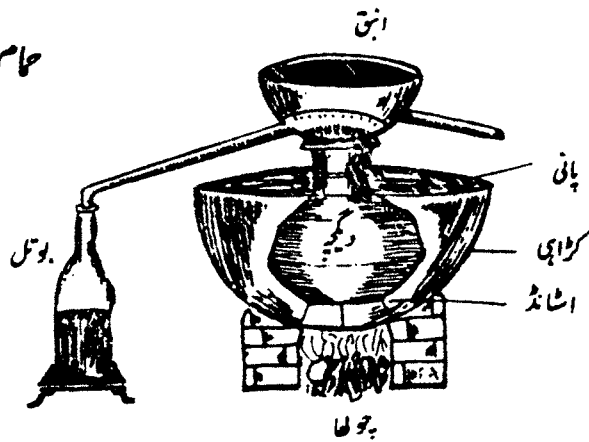
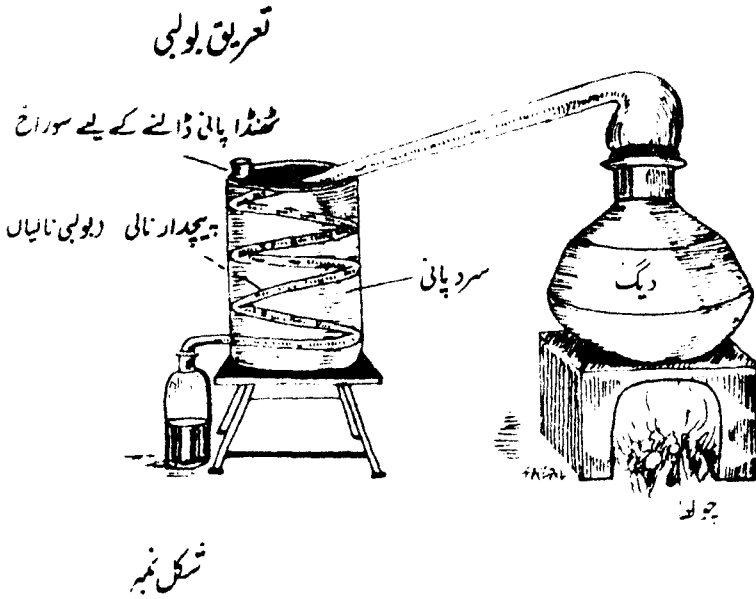
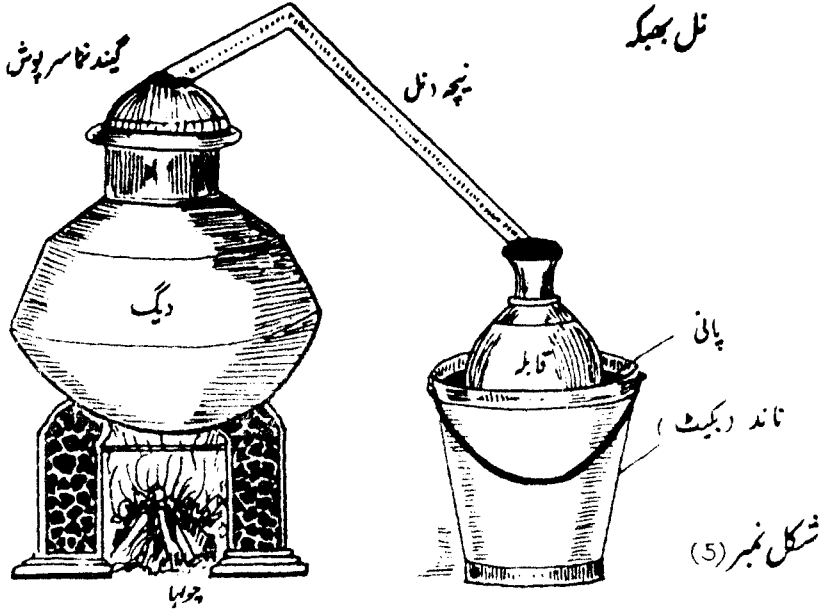
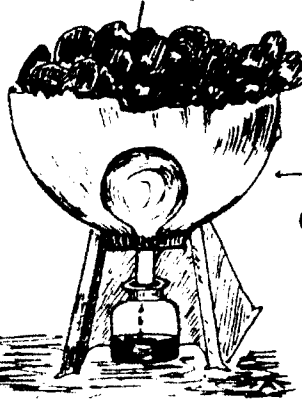
پانی

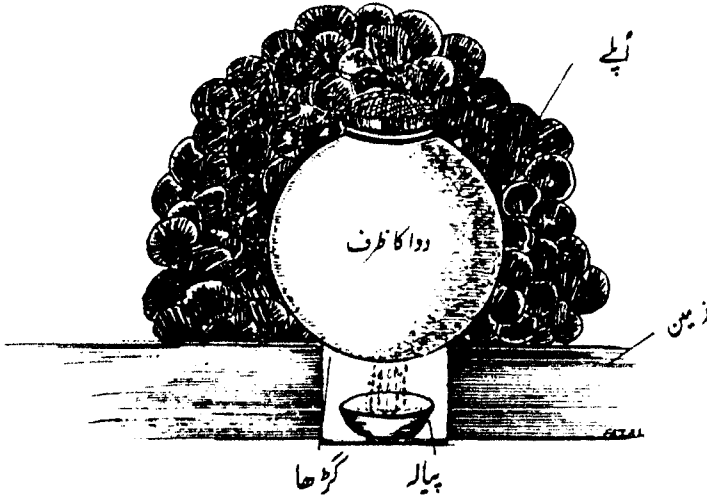
قابلہ

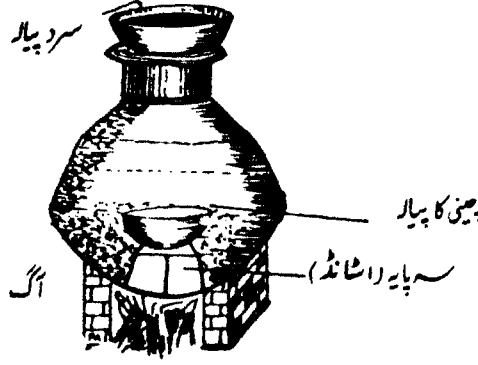
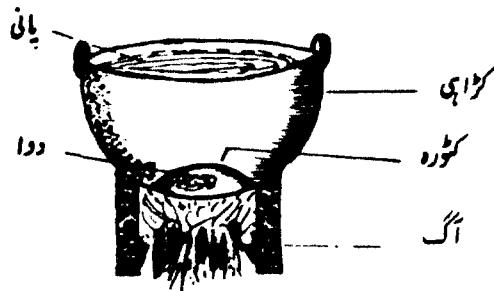
ناند (بکیٹ)

شکل نمبر (5)

چولہا

پاتال جنتر

شکل نمبر (7)

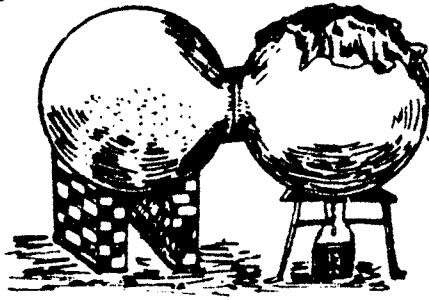
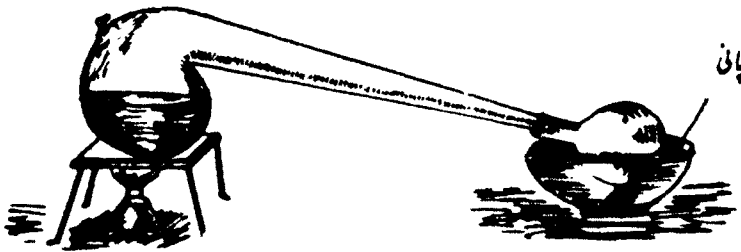
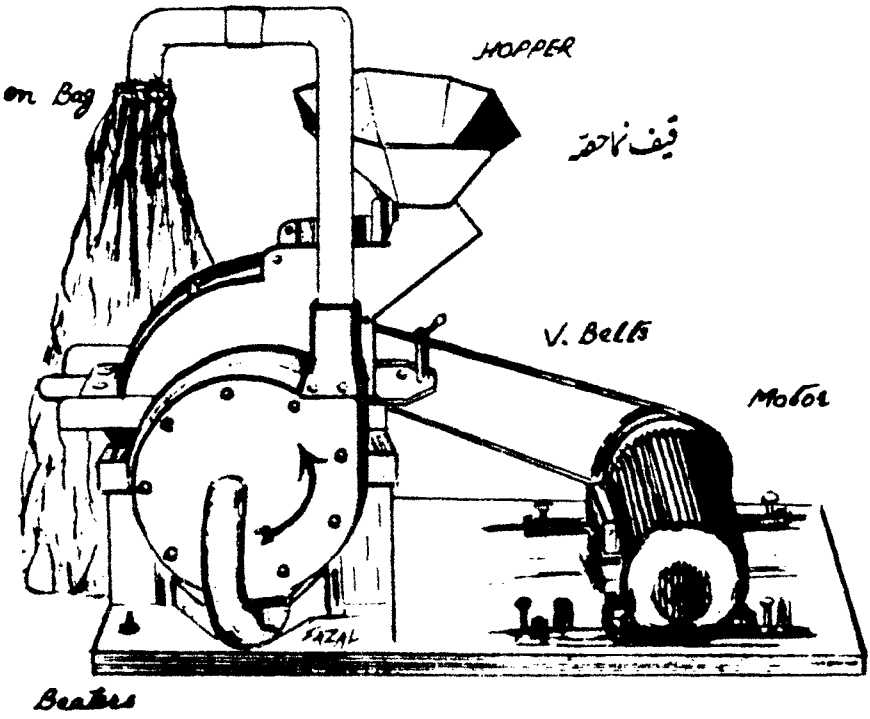
دوسری ترکیب

شکل نمبر (8)

شکل نمبر (۹) گربھ جنتر

شکل نمبر (۱۰) جل جنتر

تیزاب کشید کرنے کے آلات

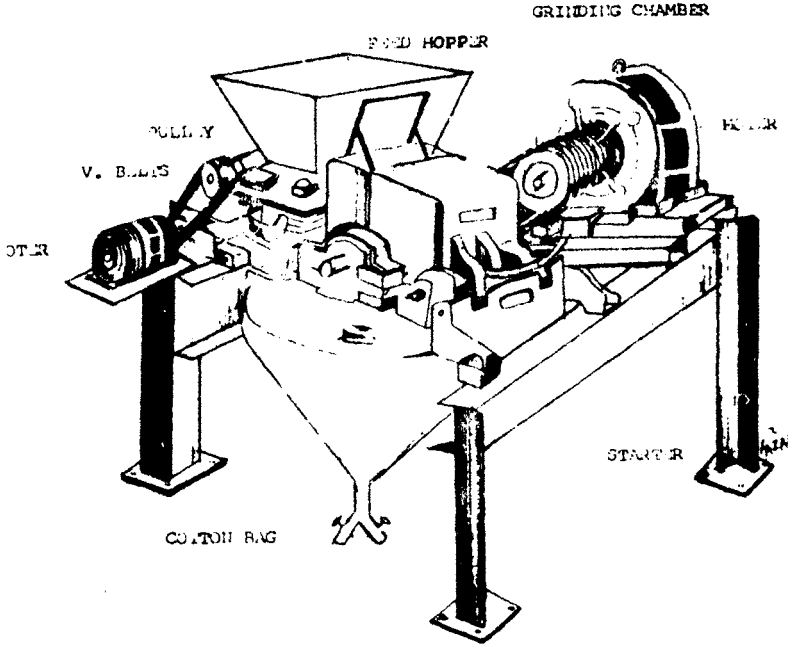
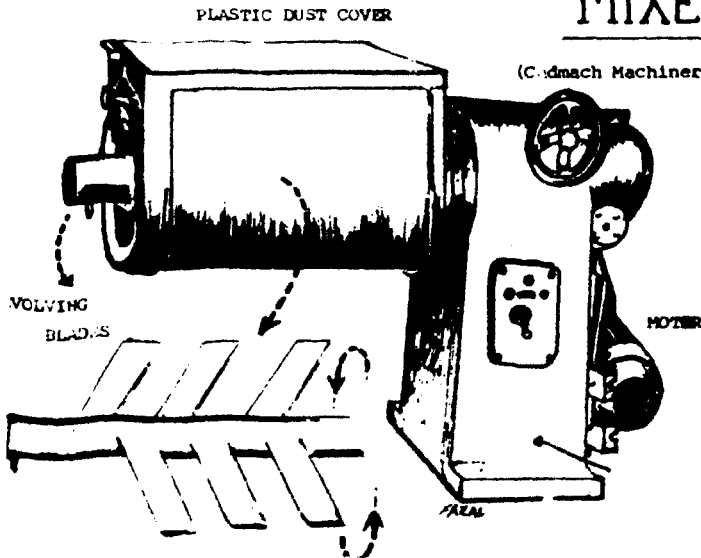
شکل نمبر (11)

شکل نمبر (12)

GRINDING MILL　　شکل نمبر (13)

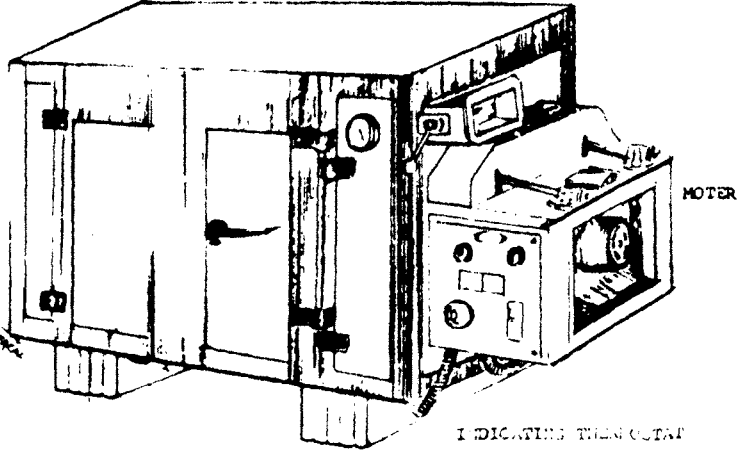
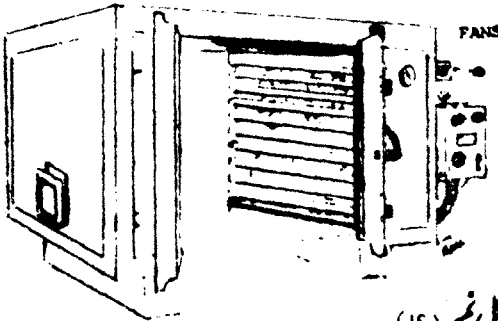
باریک سفوف سازی کی مشین

شکل نمبر(15)

MICRO PULVERISER

(Ambika's)

شکل نمبر (۱۷)
GRANULATOR MACHINE
(VERTICAL)
(General Pharmacuctical Machinery Co.)
HOPPER
8. No.
SIEVE
Dimension (over all)
24" X24" X 46" H.
Chamber Size:
DIA. (inside) 8.1/2"
Height 8"
Power Required: 2. H.P.
Capacity : 100Lbs. per hour
سفوف مخلوط کرنے کی مشین
MIXER
PLASTIC DUST COVER
(C dmach Machinery Company Ltd.)
VOLVING
MOTER
شکل نمبر (۱۶)

OVENS FOR EVERY HEATING APPLICATION

BAKING CURING DRYING

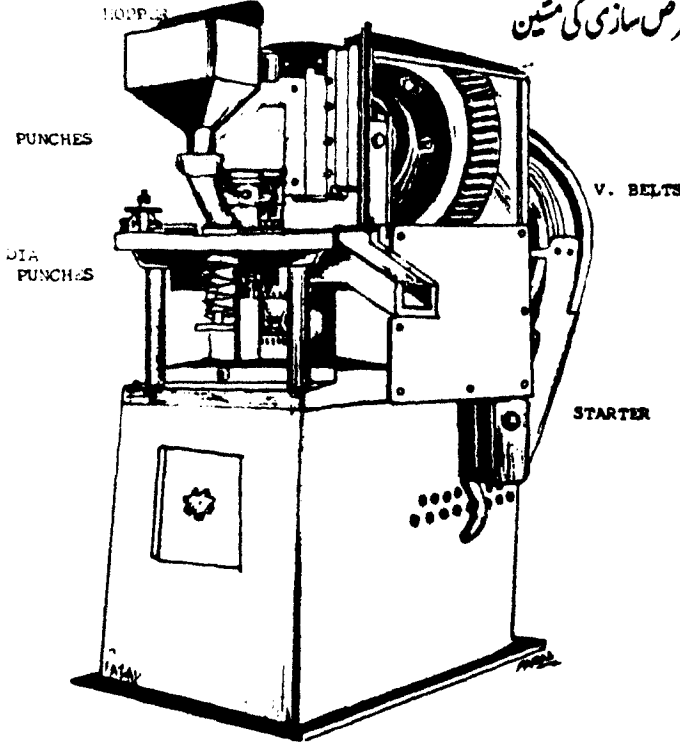
ادویہ کو خشک کرنے کی مشین

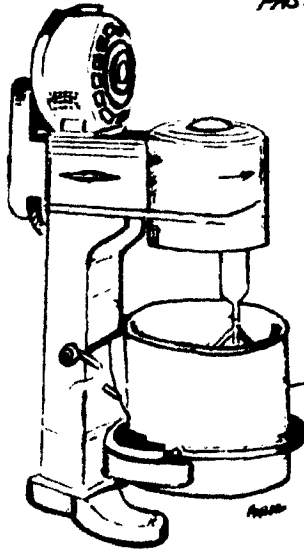
(Terry Jost Tools Limited)

شکل نمبر (18)

TABLET MACHINE

(FOR SLUGGING & MULTIPLE PUNCHES)

شکل نمبر (۱۹)

(General Pharmaceutical Machinery Co.)

4 Punches Max. ¼" dia	13200
Fill depth Max. 1¼"	
Pressure Max.	12 tonnes
Motor Drive	3. H.P.
Dimensions over all	36" X 24" X 60" H.
Weight	1250 Kgs.

شکل نمبر (20)
PASTE LIQUID MIXER
خمیرہ سازی کی مشین
اسٹیل کا برتن

شکل نمبر (21)
ضما سازی کی مشین
اسٹیل کا برتن
پتھر کا دستہ
پتھر کی اوکھلی
لکڑی کا تختہ

TABLET COATING PAN

TABLET HARDNESS TESTER

(Cadmach Machinery Co. Ltd.)

شکل نمبر (23)

RESET CLAMP
RESET SCREW
ZERO SET KNOB
BODY BUSH
BODY COVER
BODY COVER BUSH
PLUNGER
ADJUSTER
ADJUSTER NUT
HANDLE
HANDLE BUSH
SPRING FOR SAFTY STOP

قوام معلوم کرنے کا آلہ

HAND REFRCTOMETER
(SUCROMETER)

(ERMA, JAPAN)

شکل نمبر (۲۴)

جدید عرق کشید کرنے کا آلہ

شکل نمبر (25)

جوہر اڑانا

شکل نمبر (26)